

Reserva



Bodegas  
Campillo



DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CALIFICADA RIOJA

#### **VARIETADES**

75% Tempranillo, 10% Graciano y 15% Variedad Experimental.

#### **MACERACIÓN**

Durante 16 días con sus hollejos.

#### **CRIANZA**

En barrica de roble francés.

#### **COSECHA**

La primavera fue irregular, con acusados descensos de temperatura, provocando importantes heladas en abril. Septiembre fue muy desfavorable, con continuas lluvias. Octubre fue estable y permitió retrasar la vendimia hasta el momento óptimo, comenzando la tercera semana.

#### **CATA**

**COLOR:** Rojo cereza intenso, de capa alta y con ribetes púrpura que le manifiesta cierta viveza.  
**AROMA:** Bouquet generoso y de gran distinción. En él se abre un sinfín de matices de fruta roja que se funden con las elegantes notas de la madera noble.  
**PALADAR:** En boca es amplio, sabroso y carnoso, con una expresión tánica especiada que se mantiene largamente en la boca.

#### **MARIDAJE**

Lo recomendamos con carnes rojas sutilmente salseadas, así como con caza menor (perdiz, pichón), la cual quedará perfectamente realzada.

#### **PREMIOS**



-2005. Challenge International du Vin,  
Burdeos-Francia. Medalla de plata.



01300 Laguardia (Álava) España • Tfno. (+34) 945 60 08 26 Fax. (+34) 945 60 08 37 • [info@bodegascampillo.es](mailto:info@bodegascampillo.es)

[www.bodegascampillo.com](http://www.bodegascampillo.com)