

Reserva
Especial



Bodegas
Campillo



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA

VARIETADES

60% Tempranillo, 15% Graciano y 25% Variedad Experimental

MACERACIÓN

Durante 15 días

CRIANZA

24 meses en barrica de roble americano y francés "Allier"

COSECHA

El invierno fue muy lluvioso y los primeros calores primaverales aventuraron una abundante cosecha. Una bajada de temperaturas en Abril destruyó parte de los brotes. La maduración transcurrió en un ambiente cálido por el día y fresco por la noche. La vendimia comenzó la segunda quincena de octubre, recogiendo una uva de calidad extraordinaria.

CATA

COLOR: Rojo cereza picota, Capa alta y aspecto brillante.
AROMA: Se aprecian complejas y elegantes notas de frutos rojos con final especiado.

PALADAR: La entrada en boca es rica en taninos con largos matices de tostados y tabacos de madera nueva bien ensamblada. Ataque potente, de trago sedoso y placentero. Largo postgusto.

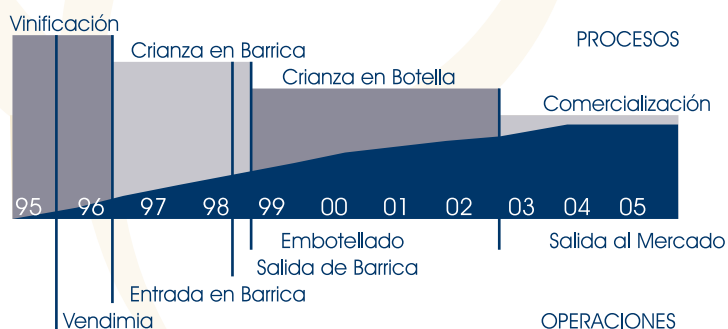
TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 18 y 20° C

MARIDAJE

Caza de temporada, carnes salseadas con vino y hierbas aromáticas, zancarrón de ternera, solomillo de cerdo ibérico y un largo etc. de carnes sabrosas.

GRÁFICO DE EVOLUCIÓN



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

www.bodegascampillo.com