

# PRIOS MAXIMUS RESERVA

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

## DESCRIPCIÓN

Elaborado con una uva procedente de nuestros mejores viñedos situados a escasos metros del río Duero.

Elaborado con los más exquisitos métodos tradicionales. Manoláctica en madera unida a una posterior crianza de 24 meses en barrica francesa de grano fino.

## NOTA DE CATA



**Uva:** 100% Tempranillo.



**Aroma:** Balsámicos y minerales entrelazados con matices de mermelada de frutas (fresa, ciruela roja). Tras unos minutos en copa manifiesta su fragancia con intensas notas de frutos del bosque. Finas notas torrefactas y especiadas elegantemente entrelazadas.



**Boca:** Su elevada estructura en boca y buen equilibrio alcohol-acidez se ensamblan con sensaciones glicéricas y tanino marcado pero sedoso. Postgusto persistente y perfumado.



**Temperatura de servicio:** 16-20°C.



**Gastronomía:** Carnes rojas, quesos curados, embutidos ibéricos, platos muy especiados o picantes.

## FORMATO

**Envase:** Botella de 750 ml.

**Embalaje:** Estuche especial de 6 botellas.

