

# alidis



RESERVA



BODEGAS VIÑA MAMBRILLA S.L.



# alidis

## TINTO RESERVA

### FICHA DE CATA

Atractivo color rojo cereza fuerte.

En nariz destacan las frutas rojas y negras con recuerdos de toffe y café.

En boca resulta sabroso, con taninos vigorosos y bien integrados.

Final persistente, balsámico y aterciopelado.

Elaborado exclusivamente con viñedos propios de más de 30 años de antigüedad.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % tinta del país.

### CRianza

20 meses en barricas de roble francés y 12 meses en botella.

### MACERACIÓN

30 días, a temperatura controlada entre 26° - 28° C.

### TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO

18 ° C.

### TASTING NOTES

Attractive and strong cherry red colour.

It smells of predominantly red and black berries with toffee and coffee hints.

It's succulent on the mouth with strong and well-integrated tanins.

Balsamic and persistent velvet finish.

Exclusively elaborated with grapes of our own vines (more than 30 years of average age).

### VARIETAL COMPOSITION

100 % Tempranillo.

### AGEING

20 months in French oak barrels and 12 months in the bottle.

### MACERATION

30 days with controlled temperature between 26°-28° C.

### SERVING TEMPERATURE

18° C.

## BODEGAS VIÑA MAMBRILLA

Ctra. de Pedrosa de Duero s/n

09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Tlf.: 947 540 234 / 629 300 444 / 609 790 444

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

e-mail: [bodega@mambrilla.com](mailto:bodega@mambrilla.com)



MEDALLA DE ORO EN  
TEMPRANILLOS AL MUNDO