

# Familia Osaba

## RESERVA

**Región:** Denominación de Origen Calificada Rioja

**Variedad:**

**Alcohol:** 13,5%

**Terroir.** Selección de las mejores parcelas de Tempranillo, Garnacha y Graciano de nuestras fincas de Rioja Alta y Rioja Alavesa, con una marcada influencia atlántica y con una edad media de 45 años.

Suelos arcilloso-calcáreos muy pobres y con rendimientos máximos inferiores a 6.500 kg por hectárea, que incrementan la competencia entre cepas.

Vendimia manual en cajas de 20 kg durante el mes de octubre, entrando cada variedad en su momento óptimo de maduración.

**Vinificación.** Vinificación por separado de cada variedad. Primera selección en viñedo, respetando los rendimientos máximos, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños depósitos de roble francés, donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 21 días, con remontados constantes.

**Crianza.** Crianza de 21 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) de 225 litros de capacidad, nuevas y de segundo año.

Afinamiento en botella durante al menos 12 meses más.

**Color.** Color rojo intenso, con matices teja.

**Aroma.** Intensos aromas a frutas maduras, con elegantes toques especiados. Toques a vainilla y coco, propios de su larga crianza en bodega.

**Gusto.** Destaca por su elegancia en boca y por su equilibrio entre fruta y madera. Fresco, estructurado y maduro, con un tanino aterciopelado.

**Maridaje.** Sus toques amaderados y sus aromas a fruta madura lo hacen ideal para maridar con todo tipo de carnes, asados y quesos curados. También combina perfectamente con chocolates de alta pureza.

