



**12,5° conde delosandes reserva**  
2003

**V >** Rubí teja con destellos yodados. / **N >** Claros aromas terciarios típicos de los vinos de La Rioja bien hechos, protagonizan una fase con cierta complejidad, completada por las notas de fruta escarchada y en licor, apuntes balsámicos. / **B >** Mantiene su personalidad clásica riojana, con toques especiados, regaliz, es amplio, y con un final aterciopelado, notas de cuero y canela.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA.** Sistema tradicional / Envejecimiento en barrica de roble americano (Ohio) / Tiempo en barrica: 24 meses / Permanece en botella largos años en la quietud, silencio y oscuridad de los calados en roca viva de sus bodegas en Ollauri.

3

tintoañada

FEDERICO PATERMINA 941 310 550  
P.V.P. APROX: 10,92 EUROS  
UVA: TEMPRANILLO, MACLEO, GARRACHA  
D.O.C.G. RIOJA, LA RIOJA

3

tintoañada

**12,5° conde delosandes reserva**  
2003

**V >** Rubí teja con destellos yodados. / **N >** Claros aromas terciarios típicos de los vinos de La Rioja bien hechos, protagonizan una fase con cierta complejidad, completada por las notas de fruta escarchada y en licor, apuntes balsámicos. / **B >** Mantiene su personalidad clásica riojana, con toques especiados, regaliz, es amplio, y con un final aterciopelado, notas de cuero y canela.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA.** Sistema tradicional / Envejecimiento en barrica de roble americano (Ohio) / Tiempo en barrica: 24 meses / Permanece en botella largos años en la quietud, silencio y oscuridad de los calados en roca viva de sus bodegas en Ollauri.

FEDERICO PATERMINA 941 310 550  
P.V.P. APROX: 10,92 EUROS  
UVA: TEMPRANILLO, MACLEO, GARRACHA  
D.O.C.G. RIOJA, LA RIOJA