



especial* los mejores vinos españoles 2009

* **Conde de los Andes** 12,5°

RESERVA 2004_D.O.C.A. RIOJA (LA RIOJA)

UVAS: TEMPRANILLO, MAZUELO, GARNACHA

ENÓLOGO: CARLOS ESTECHA

Bodegas Federico Paternina

Teléfono: 941 310 550

P.V.P.: 11 euros*

www.paternina.com



ELABORACIÓN Y CRIANZA Sistema de vinificación tradicional / Envejece 24 meses en barrica de roble americano (Ohio) / Permanece en botella largos años en la quietud, silencio y oscuridad de los calados en roca viva de sus bodegas en Ollauri, espacio exclusivo donde descansan los reservas y grandes reservas de Conde de los Andes / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL:** Color rubí teja con destellos yodados. **N** > Destaca su personalidad basada en la gama terciaria, propia de los típicos riojas, clásicos de toda la vida, con tonos balsámicos, especias, cuero y recuerdos de maderas nobles. **B** > Aterciopelado en todo su recorrido, sedoso, elegante, amplio, mantiene su carácter riojano con notas especiadas dulces y taninos bien pulidos.

Temperatura de servicio: 16 a 18° C

Maridaje gastronómico: Cordero asado



*P.V.P. APROXIMADO