



Arnegui Reserva está elaborado a partir las mejores uvas de la variedad tempranillo de La Rioja Alta, procedentes de viñedos viejos con poca producción. El resultado es un vino que combina la estructura tánica de Rioja con la elegancia y el equilibrio.

**V** **VARIEDAD**  
100% Tempranillo

**\*** **ESTILO**  
Vino tranquilo

**📍** **REGIÓN**  
Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

**🍷** **NOTA DE CATA**  
De color rojo brillante con un ribete sutil color rubí. Los aromas son complejos a frutos secos, moras maduras, cuero y vainilla. En boca el vino es suave y redondeado con textura sedosa y sutiles tonos balsámicos. Este vino tiene un prolongado y agradable postgusto.

**🍷** **MARIDAJE**  
Un maravilloso compañero para acompañar carnes a la brasa, risotto, ragú con pasta fresca, venado, asados castellanos y aves.

**°C** **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5°

**🍷** **RECOMENDACIÓN DE SERVICIO**  
Servir entre 16-18 °C

**i** **INFORMACIÓN TÉCNICA**  
Después de una vendimia a mano, las uvas pasan a depósitos de acero inoxidable donde el mosto permanece en contacto con las pieles durante 2-3 días para extraer todo su color y los taninos. Posteriormente comienza la fermentación alcohólica durante 8-12 días a una temperatura de 26-28°C, para a continuación hacer la fermentación maloláctica que tiene lugar a 20°C. Posteriormente, el vino pasa 18 meses en barrica de roble americano nueva y otros 18 meses en botella.

**🗣️** **SOBRE ESTE VINO**  
"Arnegui Reserva refleja el verdadero espíritu de La Rioja en cada uno de sus matices. De atractivo color cereza con tonos ocre en el ribete, se muestra muy balsámico en nariz. Destacan sus aromas limpios a chocolates, bollería, higos secos y fruta madura, en perfecta convivencia con notas a especias y a mentolados. En el paso de boca, donde afloran matices frutales, es elegante y muy equilibrado, con un paladar largo y sedoso, gracias a su perfecto equilibrio entre acidez y taninos, que nos anima a seguir disfrutando de este gran vino. Elaborado con uvas seleccionadas de tempranillo, este vino ha reposado durante 18 meses en barricas de roble americano, y otros 18 meses más, hasta lograr su máxima expresión sensorial. Perfecto para acompañar asados castellanos, carnes blancas, rojas y de caza, embutidos o quesos. Se recomienda degustar a una temperatura entre 16 y 18°C."  
*La Razón del Sábado. 2014*

#### **🏆** ÚLTIMOS PREMIOS

**PLATA**  
2015 Mundus Vini: Arnegui Reserva 2011

**ORO**  
2015 Berliner Wein Trophy: Arnegui Reserva 2011

**94 PUNTOS**  
2015 Ultimate Wine Challenge: Arnegui Reserva 2010

**BRONCE**  
2015 International Wine Guide: Arnegui Reserva 2010

**BRONCE**  
2015 International Wine & Spirits Competition: Arnegui Reserva 2010

**ORO**  
2015 Berliner Wein Trophy: Arnegui Reserva 2010

**PLATA**  
2015 Mundus Vini: Arnegui Reserva 2010