D.O.Ca. Rioja

Arnegui Gran Reserva

Arnegui Gran Reserva está elaborado únicamente con la variedad de uva Tempranillo que procede de los viñedos de La Rioja Alta.
Durante la vendimia los racimos fueron cuidadosamente seleccionados, destinados a producir un vino Gran Reserva que combina estructura y carácter tánico sedoso, con elegancia y equilibrio.

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.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 16 y 18ºC**

Notas de Cata

De color intenso con sutiles aromas a madera tostada y cacao, recuerdos especiados y ligeramente mentolado.

Maridaje

Este Gran Reserva combina con numerosos platos en especial con asados castellanos y todo tipo de carnes como platos de cuchara.

Información Técnica

Tras una vendimia manual, la fermentación alcohólica se inicia en pequeños tanques de acero inoxidable durante 10-13 días, a una temperatura de 26 a 29ºC para extraer el color y lograr una mayor complejidad aromática.
A continuación, el vino y a las pieles se maceran durante 10 días para fijar el color y pulir los taninos. Tras este proceso comienza la fermentación maloláctica a 20ºC. Por último el vino se envejece en barricas nuevas de roble americano durante 24 meses y permanece 36 meses en botella.

Premios

92 PUNTOS
2024 Cata James Suckling: Arnegui Gran Reserva 2017
ORO
2025 BACCHUS: Arnegui Gran Reserva 2018
2025 Mundus Vini: Arnegui Gran Reserva 2018
2025 Berliner Wine Trophy: Arnegui Gran Reserva 2018
2025 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Gran Reserva 2018
2024 BACCHUS: Arnegui Gran Reserva 2017