



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 aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16 y 18°C

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 29°C para extraer el color y lograr una mayor complejidad aromática. A continuación, el vino y a las pieles se maceran durante 12 días para fijar el color y extraer los taninos. Tras este proceso comienza la fermentación maloláctica a 20°C. Por último el vino se envejece en barricas de roble americano durante 24 meses y permanece 36 meses en botella.

Premios

GRAN ORO

2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Gran Reserva 2017

ORO

2024 Mundus Vini Winter: Arnegui Gran Reserva 2017