

Sacrus Reserva 2011

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO.

Graduación: 14°

Variedad: 100 % Tempranillo.

Añada: 2011

Barrica: 18 meses.

Botella: 24 meses.

Las uvas provienen de los viñedos más antiguos.

Su elaboración cuida el proceso de fermentación y de maceración durante más de 30 días.

Envejecimiento de más de dos años en botella.

La fuerza de sus taninos le otorgan una gran capacidad de envejecimiento.

Es un vino afrutado, elegante y fino, todo el carácter de un magnífico Ribera del Duero.

Temperatura de servicio: 17°

Presentación: Caja de 6 botellas.