



Ugalde

RESERVA



VINO

Ugalde Reserva



VARIEDADES

Tempranillo, Graciano, Mazuelo.



REGIÓN

D.O.C. Rioja – España.



VIÑEDO

Vino procedente de las fincas de viñedo con más de 10 años de edad. En la plantación de nuestros viñedos han primado en todo momento los criterios de calidad, moderando la producción, buscando un mayor número de racimos de uva de grano más pequeño. Por ello, la densidad de plantación en nuestro viñedo es muy elevada (4.000 plantas por hectárea según marco de plantación de 2,5 x 1 metro). El viñedo cuenta además con todo un sistema de riego que mediante el apoyo de estaciones meteorológicas situadas en diferentes fincas nos permite controlar el estrés de las plantas y conseguir así una mayor concentración en la uva.



ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica de 10 días de duración. Maceración con hollejos durante 8 días. Temperatura de fermentación de 28°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.



CRIANZA

La crianza se realiza, durante dos años, en barricas de roble americano y 5% en francés. Finalizada ésta comienza un reposo mínimo de doce meses en botella.



NOTAS DE CATA

La crianza se realiza, durante dos años, en barricas de roble Profundo rojo ciruela de capa alta y con reflejos intensos. Frutos negros maduros, notas balsámicas, ligeros tostados. Complejidad. Redonda estructura tánica en boca, complejidad y madurez. Equilibrado, sabroso y envolvente. Ligeros matices especiados. Recorrido largo, bien estructurado, expresivo y persistente.