

ADUNA RESERVA

VARIEDAD y TIPO DE VINO

100% Tempranillo - Vino Tinto Reserva

DENOMINACIÓN y ZONA VITIVINICOLA

Vino de la Denominación de Origen Calificada RIOJA.

Vino de Zona y Municipio

Vino de Rioja Alavesa

Vino de Samaniego

LOCALIZACIÓN y VIÑEDOS

Ubicados en Samaniego y Villabuena, ambos a 2KM de Samaniego.

La edad de los viñedos es de 75 años, obteniendo uvas tintas de alta calidad variedad 100% Tempranillo. Superficie total de uva tinta: 36Ha dirigidas en espaldera y vaso, apoyados en un suelo arcillo calcáreo y a 579m de altitud que limita a su punto justo la acción de la lluvia y la humedad junto a la protección de la Sierra Cantabria.

VITICULTURA, ENOLOGÍA y ELABORACIÓN

Hermanos Martinez Pascual de la Llana e hijos.

FORMATO E IMAGEN

Estuche de 3 botellas | Caja de 6 botellas



VENDIMIA

Realizamos la recogida del fruto a mano y durante las horas más frescas del alba para asegurar la llegada de la uva entera y fría.

NOTAS de ELABORACIÓN y VINIFICACIÓN

A la llegada de la uva a la bodega, esta pasa por el proceso de despalillado antes de ir a los depósitos de acero inoxidable previamente enfriado.

Fermentación controlada entre 19°-23° del mosto para la conservación de los aromas. Durante el proceso, realizamos *battonages* y remontados.

Posterior prensado de la uva y fin de fermentación del vino-prensa.

Fermentación maloláctica realizada en barricas de roble francés (60%) y americano (40%) y estancia en las mismas por 24 meses. 24 meses más en botella y salida al mercado pasados los 27 meses.

NOTAS DE CATA

En vista es intenso y limpio, denota estructura antes de pasar por boca. Color cereza picota con intensidad y brillo, mantiene colores vibrantes a pesar de su estancia en bodega. El paso por nariz es intenso, con la madera y la fruta perfectamente integradas, dejando toques de madurez y tostados finos, regaliz y un toque avainillado, propio del roble americano. En boca se aprecian mejor los aromas ya mencionados, además de percibirse mejor la variedad de uva, su cierto toque dulce y características del fruto.

MARIDAJE

Aduna Reserva es un vino ideal para acompañarlo con carnes rojas y a la brasa/parrilla, *carpaccios* de marisco/pescados o platos de cuchara.

Embutidos y quesos fuertes son grandes opciones para este vino.

Chocolates 90% y dulces como tartas de queso y frutos rojos maridan muy bien con este vino.

ADUNA RESERVA

VARIETY & TYPE OF WINE

100% Tempranillo - Red Reserva Wine

APPELLATION & WINE AREA

Wine of the RIOJA Qualified Designation of Origin.

Wine of Zone and Municipality

Rioja Alavesa wine

Samaniego Wine

LOCATION & VINEYARDS

Located in Samaniego and Villabuena, both 2KM from Samaniego. The age of the vineyards is 75 years, obtaining high quality red grapes, 100% Tempranillo variety. Total area of red grapes: 36Ha directed in glass and trellis, supported by a calcareous clay soil and at 579m altitude that limits the action of rain and humidity to its right point along with the protection of the Sierra Cantabria.

VITICULTURE, ENOLOGY & ELABORATION

Brothers Martinez Pascual de la Llana and children.

FORMAT & IMAGE

Case of 3 bottles | Box of 6 bottles



HARVEST

We collect the fruit by hand and during the coolest hours of dawn to ensure the arrival of the whole and cold grapes.

ELABORATION & VINIFICATION NOTES

Upon arrival of the grapes at the winery, they go through the de-stemming process before going to the previously cooled stainless steel tanks. Controlled fermentation between 19°-23° of the must to preserve the aromas. During the process, we perform battonages and pump-overs. Subsequent pressing of the grapes and end of fermentation of the wine-press. Malolactic fermentation carried out in French (60%) and American (40%) oak barrels and stay in them for 24 months. A further 24 months in the bottle and release on the market after 27 months.

TASTING NOTES

In sight it is intense and clean, it denotes structure before passing through the mouth. Picota cherry color with intensity and brightness, it maintains vibrant colors despite its stay in the barrel. The passage through the nose is intense, with perfectly integrated wood and fruit, leaving hints of maturity and fine toasted notes, liquorice and a vanilla touch, typical of American oak. On the palate, the aforementioned aromas are better appreciated, in addition to better perceiving the grape variety, its certain sweet touch and the characteristics of the fruit.

PAIRING

Aduna Reserva is an ideal wine to accompany red and grilled meats, seafood/fish carpaccios or spoon dishes.

Cured meats and strong cheeses are great options for this wine. 90% chocolates and sweets such as cheesecakes and red berries go very well with this wine.