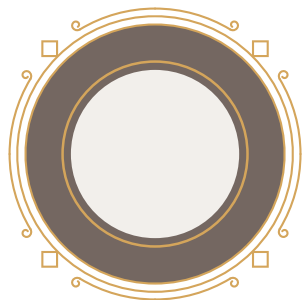




Supernova
Reserva



Supernova Reserva

Origen:

Viñedos seleccionados en diferentes parcelas del valle de Peñafiel y Curiel a 750 m. de altitud de suelo arenoso con piedra silíceo y de Fompedraza con una altitud de 910 m. de tierra y piedra caliza.

Varietal:

Tempranillo.

Crianza:

18 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado:

14,5% Vol.

Visual:

Color rojo granate con leve tonalidad teja en el ribete de copa.

Intensidad de capa media y lagrima densa.

Nariz:

Intensidad y complejidad aromática. Aromas a frutos maduros con notas de caramelos, chocolate negro que van apareciendo a medida que el vino se va oxigenando.

Boca:

Entrada en boca agradable y voluminoso. Equilibrado, con taninos finos y elegantes, notas frutales al principio que dan paso a notas tostadas y balsámicas. Final prolongado y aterciopelado.