



# SEÑORÍO DE HUEDA RESERVA

## VARIEDAD

100% Tempranillo Rioja

## TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18º

## MADURACIÓN Y CRIANZA

3 años distribuidos entre barrica y botella con un mínimo de año y medio en barrica.

## CATA

Color rojo teja, característico de su madurez. Cristalino con lágrima densa. Fruta madura perfectamente integrados con vainillas y torrefactos propios de la barrica. Taninos redondos, aterciopelado con un paso largo en boca con gran extracto.

## SOBRE LA DEGUSTACIÓN

En el transcurso del análisis organoléptico realizado en una cata, intervienen un complejo conjunto de capacidades que cualquiera de nosotros, profesional o aficionado, puede desarrollar con el tiempo y la práctica. Bastará con disponer de cierta intuición, concentrarse en las propias sensaciones y analizar éstas con los instrumentos de la técnica de la degustación, sobre la base del fascinante archivo de colores, olores y sabores adquirido a través de experiencias anteriores. Obtiene un buen maridaje con carnes rojas, carnes de caza, quesos curados, aperitivos y cocidos.

## GRADO ALCOHÓLICO

13,6% Vol

## VOLUMEN

750 ML.