

AZUA RESERVA

BODEGAS VITIVINOS



Nombre:	AZUA Reserva
Cosecha:	2009
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Variedades:	100% Bobal Seleccionado
Denominación de Origen:	Manchuela
Localización del viñedo:	Viña de Villamalea

ELABORACIÓN:

Vendimia:	Manual
Bobal:	Octubre
Fermentación:	Encubado, maceración y fermentación en tina de roble durante 12 días a temperatura controlada de 26°C.
Envejecimiento:	12 meses barrica francés y americano; 24 meses en botella
Botella:	750 ml

DATOS TÉCNICOS:

Grado Alcohólico:	12,70 %Vol
Azúcar Residual:	2,00 gr/l
Acidez Total:	4,20 gr/l
pH:	3,70

DEGUSTACIÓN:

Vista: Limpio y brillante, de un intenso color rojo granate.

Olfato: En nariz presenta aromas minerales y balsámicos.

Paladar: Vino con cuerpo, graso, resaltando el sabor a frutas negras maduras con tonos tostados y ahumados.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompañar todo tipo de carnes, a la brasa o asada, y quesos. Perfecto para cualquier ocasión en que se desee disfrutar de un vino especial.

Servir entre 14°C y 17°C.

MEDALLAS Y PREMIOS:

Añada 2003 Medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas.



BODEGAS VITIVINOS

Cno. Cabezuelas s/n
02270 Villamalea (Albacete) España
Tel: +34 967 48 31 14 — Fax: +34 967 48 39 64
E-mail: comercial@vitivinos.com
www.vitivinos.com