



## GRAN RESERVA

### TIPO DE UVA / GRAPE VARIETY

Variedad: 100% Tempranillo. Grado alcohólico 14% vol.  
Variety: 100% Tempranillo. Alcohol content: 14% vol.

### ELABORACIÓN / PROCESSING

Elaboración: fermentación controlada con uva despalillada.  
**Elaborado con uva de viñedo viejo** en añadas calificadas como Muy Buenas o Excelentes.  
24 meses de bodega de roble francés.  
36 meses en botella.

Processing: controlled fermentation with de-stemmed grapes.  
**Processed with grapes from old vineyards** with vintages classified as Very Good or Excellent.  
24 months in new French oak casks.  
36 months in the bottle.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

- Notable intensidad de color, limpio y brillante. Color rojo granate con ligeros tonos tejas, bien definidos.
- Aromas directos de gran intensidad y persistencia. Francos y limpios perfumes de la variedad tempranillo. Acompañado de aromas terciarios a crianza.
- Excelente entrada en boca a vainilla, café tostado y clavo. Muy equilibrado, gusto redondo y boca aterciopelada.
- Los aromas retronasales de gran calidad con características similares a los directos. Notable persistencia y largo retrogusto.
- Highly intense colour, clean and bright. Maroon red with well-defined, light brick-red hues.
- Direct aromas of great intensity and persistence. Open, clear perfumes of the tempranillo variety. Accompanied by tertiary aromas from the ageing process.
- Excellent initial sensation in the mouth, of vanilla, roasted coffee and cloves. Well-balanced, rounded flavour and velvety sensation in mouth.
- The retro-nasal aromas are of high quality with similar characteristics to the direct aromas. Notable persistence and long aftertaste.



**PASCUAL LARRIETA**  
B O D E G A S