



SEÑORÍO DE  
**VILLARRICA**

**RIOJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# Señorío de Villarrica Gran Reserva

## VARIEDADES:

Tempranillo 100%.

## SUELO:

1 ha de 1926

## ELABORACIÓN:

18 días de fermentación y maceración en barrica nueva de roble francés con bazuqueos como método de extracción. Maloláctica en barrica francesa nueva. Embotellado sin procesos mecánicos ni filtración. Envejecimiento de 36 meses en barrica de roble francés, de grano fino, de 225L, con tostado medio-alto. El resto de tiempo en botella hasta hoy .

## CATA:

A la vista, limpio y brillante, con color rojo cereza y matices violáceos. Ribete de tonalidad viva, sin indicios de evolución. De intensidad alta.

En nariz, de gran intensidad aromática, con recuerdos de frutos negros (arándanos y ciruelas), notas de terruño mineras y regaliz. Aparecen especias como clavo, toques de cacao y tabaco fino. El roble está perfectamente integrado, con el paso del tiempo. La entrada en boca es muy poderosa y densa. Mucho volumen, con paso sedoso. Largo y persistente en el postgusto. Acidez bien compensada, que le aporta frescura y vida. Se aconseja oxigenar (decantar) antes de su consumo. Gran potencial de guarda.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16°-18°C.

## MARIDAJE:

Jamón y quesos curados, carnes rojas, aves y guisos de caza.

SEÑORÍO DE VILLARRICA  
(Vinos Jóvenes)  
C/Camino Sto. Domingo, 27  
26340 San Asensio, La Rioja.  
Teléfono: 0034 941 45 71 71  
Fax: 0034 941 45 71 72

SEÑORÍO DE VILLARRICA  
(Crianzas, Reservas, Vinos Exclusivos)  
Carretera N-120, Km 41  
Hervías, La Rioja.  
Teléfono: 0034 941 42 01 51  
Fax: 0034 941 45 71 72

Mail: [bodega@villarrica.es](mailto:bodega@villarrica.es)  
Web: [www.villarrica.es](http://www.villarrica.es)

