

ASTIL Reserva

Color: Intenso, con mucho colorante. Capa alta bien definida. Rojo Picota detalles violáceos en menisco, para la crianza que lleva, pero se vislumbra el color teja de la sabiduría. Glicérico, limpio, brillante y de impresionante vivacidad para el tiempo en barrica.

En Nariz: Potente, también, en aromas frutales, nítidos, muy intensos y frescos, de mora y grosellas, ciruelas, todo ello en compota, destellos de roble (canela, tofe, caramelo, especias y cuero), fondo balsámico avainillado. Buen equilibrio con el alcohol, conjuntado.

En Boca: Ataque, aunque seco, muy afrutado y potente, con tanino fresco y frutal. Evolución sin despuntes. Franco en boca. Eterno en final de boca. Está en su momento óptimo de botella.

Servir en el entorno de los 14° a 18° centígrados.

Combinaciones: Asados (Lechazo, Cochinillo), Rabo de buey, Carrillada, Chuletón de baca, secreto Ibérico, entremeses ibéricos, un buen queso de oveja Churra.

Reconocimientos: Concurso Mundial de Bruselas
Wines From Spain Awards · 90 Wine Enthusiast
Premium Select Wine Challenge · 95 Ultimate Wine
Challenge · Oro Sakura Awards
Plata Texsoms Awards
Plata San Francisco Wine Awards.



RIBERA
DUERO



ASTIL