

VIÑA BOMBÍN

RESERVA D.O.C. RIOJA



VARIEDAD / VARIETY **ALCOHOL / ALCOHOL**

Tempranillo

13,5%

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA / AGEING IN OAK

36 meses.

36 months.

TIPO DE BARRICA / BARREL TYPE

50% barrica francesa 50% barrica americana.

50% French 50% American oak barrels.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA / AGEING IN BOTTLE

12 meses mínimo de afinamiento en botella.

At least 12 months ageing in bottle.

FASE VISUAL / APPEARANCE

Presenta un color rojo rubí brillante con ribetes tejas.

It possesses a bright ruby red colour with brick coloured edge.

FASE OLFATIVA / AROMA

En nariz destaca el gran equilibrio entre la fruta madura (ciruelas pasas, moras maduras) y los matices elegantes procedentes de la madera (vainilla, especias y tostados) aportándole al vino un aroma complejo y muy elegante.

On the nose, there is great balance between ripe fruit (prunes, ripe blackberries) and elegant nuances from the oak (vanilla, spices and toasty notes) giving the wine a complex and enticing aroma.

FASE GUSTATIVA / TASTE

En boca se muestra redondo, estructurado, con taninos bien trabajados por la crianza. Con un final largo y elegante que invita a un nuevo trago.

The palate is round and structured, with well worked tannins from the ageing process. The finish is long, elegant and pleasurable.

SERVICIO Y MARIDAJE / SERVICE AND PAIRING

Temperatura de consumo entre 16°C y 18° C. Especialmente indicado para carnes a la brasa, caza, quesos curados o embutidos ibéricos.

Consumption temperature between 16°C and 18° C. Especially suitable for grilled meats, game, cured cheeses or iberian cold cuts.

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Contiene sulfitos. *Contains sulphites.*



BODEGAS
LA ERALTA

P.I. El Sequero. Av. Cameros, 27 •
26150 • Agoncillo • La Rioja • Spain
Tel. +34 941395092 • correo@grupolaeralta.com

