

Viña Turzaballa Gran Reserva 2001

Desde 1924, la joya de la corona. Es un vino excepcional que se elabora sólo en añadas singulares. Para las ocasiones que realmente importan.



VARIEDAD

100% Tempranillo Riojano.



VENDIMIA

Uvas vendimiadas de forma manual a mediados de Octubre en viñedos con más de 75 años del término de Haro (Fincas de la Turca y La Zaballa).



ELABORACIÓN

Tras el encubado de la uva en las mejores condiciones, el vino fermentó a temperatura controlada y permaneció durante 40 meses en barricas de roble americano y posterior estancia en nuestros calados durante otros 40 meses para afinarse.



CATA

Rojo rubí con ribete atejado, de capa media. Nariz elegante y fina, a cuero y almizcle que evoluciona a betún y notas especiadas como la pimienta. Intenso y profundo en boca von impresiones de flores secas y hojarasca y final largo y aromático con cierta nota terrosa de trufa.



SERVICIO y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 18°C y 20°C.

Acompaña asados y caza, como faisán o pichón. Perfecto con embutidos ibéricos y quesos.

