







Gran Reserva

Sin duda de las mejores uvas y la crianza en barricas de roble de alta calidad se obtienen los mejores vinos. Disfrute de nuestro vino Reserva, que solo elaboramos en añadas especiales y al que dedicamos nuestras mejores parcelas.

Cata:

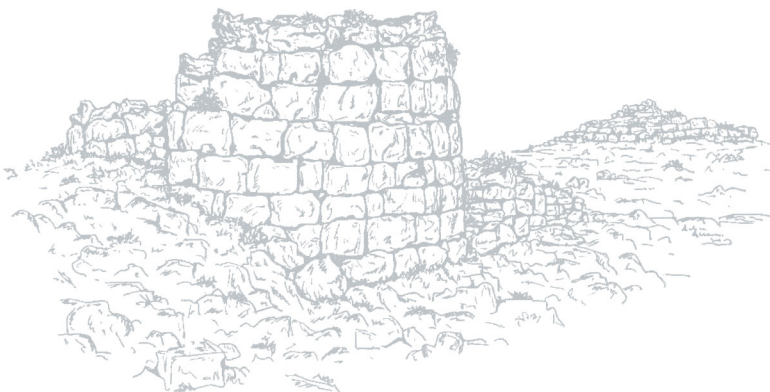
-  **Variedad:** 98 % Tinto del País y 2 % Merlot.
-  **Estancia en barrica:** 36 meses mínimo en barricas de roble francés 70 % y americano 30 % y 36 meses en botella.
-  **Color:** rojo granate con fondos oscuros pero translúcidos y brillantes.
-  **Nariz:** sus aromas nos trasladan a los bosques mediterráneos. Destacan aromas de zarzamora y grosellas con los tostados propios de la crianza en buena madera de roble francés 70 % y americano 30 %.
-  **Boca:** potente e intenso, es untuoso y equilibrado. Se manifiestan en boca las notas especiadas manteniendo los recuerdos de ciruelas y moras. Es largo y persistente.
-  **Platos:** asados, embutidos y conservas de carne.

Consejos al consumidor:

- Conservar en lugar fresco entre 12 y 16 °C.
- El vino después de viajar, necesita reposar al menos 48 horas antes de consumirse.
- Es preferible decantar el vino antes de su consumo.
- Degustar a una temperatura de 16 °C.







BODEGAS VITULIA S.L.

P.I. Allenduedero | C/ Sendín P-49
 09400 ARANDA DE DUERO - BURGOS - ESPAÑA
 Móviles (+34) 695 30 50 40 (+34) 636 97 24 32
 Tel./Fax (+34) 947 51 50 51 | vitulia@bodegasvitulia.com
 www.bodegasvitulia.com



Without any doubt, best grapes make best wine. Enjoy our Reserva wine, which we elaborate only in special years and with selected pieces.

Taste:

-  **Variety:** 98 % Tempranillo and 2 % Merlot.
-  **Aging in barrels:** 24 months in French oak 70 %, and American one 30 %, and 36 months in bottle.
-  **Colour:** maroon, brilliant and translucent tones.
-  **Nose:** its aromas remind us the Mediterranean forests. With blackberry, currants and toasty aromas typical of good aging in French oak 70 % and American 30 %.
-  **Mouth:** powerful and intense, greasy and balanced. The spicy and blackberry notes are manifested in the mouth. It is long and persistent.
-  **Dishes:** to be served with any kind of meats.

Consumer Tips:

- Store in a cool place between 12 and 16 °C.
- After travelling, wine needs to settle at least 48 hours before consuming.
- It is better to decant wine before consuming.
- Serving temperature: 16 °C.