

# VILANO RESERVA

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Ribera del Duero
- **VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo
- **ELABORACIÓN:** Cuidadosamente elaborado, realiza una maceración prefermentativa durante 7 días a baja temperatura y posterior fermentación alcohólica a temperatura de 23-25°C. Crianza durante un mínimo de 18 meses en barricas de roble. Contiene sulfitos.
- **NOTA DE CATA:** Rojo granate profundo y brillante. Nariz muy compleja y aromática. Textura sedosa con taninos dulces y redondos. Notas de compota de grosella negra y cereza y un toque de especiados. Final persistente, dejando notas de chocolate negro y vainilla.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16°C
- **GRADO ALCOHOLICO:** 14,5 - 15%



Ficha comercial - Revisión 0



## PREMIOS Y PUNTUACIONES

- AÑADA 2018:  
**Medalla de Oro** Sélections Mondiales des Vins  
**93p** Tastings  
**92p** Gilabert & Gaillard  
**90p** Guía Peñín
- AÑADA 2017:  
**90p** Gilbert & Gaillard  
**92p** Wine Enthusiast
- AÑADA 2015:  
**91p** Vinous  
**90p** James Suckling

## EMBALAJE

Botella de 75cl

Cajas de 6 botellas, 105 cajas por Euro pallet

