



CAMPEADOR RESERVA 2011



La variedad de uva garnacha, con la que mayoritariamente se elabora este vino, le confiere una personalidad especial. Criado en barricas nuevas y seminuevas de roble americano durante 26 meses. Desde Diciembre de 2014 permanece en botella. Color cereza oscuro, con borde anaranjado. Aroma de cuero muy curtido, frutas maduras en licor. En boca es redondo, con los taninos finos y buena acidez.

Adecuado para acompañar asados y platos condimentados con especias fuertes.

Debe descorcharse 30 minutos antes y servirse a 18º

Uvas: Garnacha y Tempranillo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,95 % vol.
ACIDEZ TOTAL	5,6 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,69 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	114 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,7 g/l
PRESENTACIÓN	Caja 6 bllas. Caja 12 bllas. Botella 75 cl.

