

ENTERIZO RESERVA

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Grupo
COVINAS

ELABORACIÓN

Elaborado solamente con los mejores frutos de nuestros viñedos de más de 45 años, este vino representa la versatilidad de un clásico, que es capaz de integrar la potencia de la fruta con una compresible y amable complejidad, resultado de su envejecimiento en roble durante un periodo que oscila entre los 18 y los 24 meses, hasta alcanzar su plenitud.

NOTAS DE CATA

| | |
|--------|--|
| COLOR | Rojo rubí con reflejos entre violáceos y rojizos. |
| AROMAS | Notas de fruta madura, ciruela negra, grosellas y matices bien marcados de tostado con final ligeramente mentolado. |
| SABOR | Potencia y franqueza, entrelaza la frescura de su fruta con sensaciones elegantes de la bodega, tostados y mentolados. |

MARIDAJE



Carnes
Rojas



Guisos



Quesos
maduros



16º-18ºC



VARIETALES

60% BOBAL, 25% TEMPRANILLO, 10% CABERNET SAUVIGNON, 5% GARNACHA

VOL.

13%

FORMATOS
DISPONIBLES

750 ML