

Finca Besaya

RESERVA

VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Víñedos de producción controlada situados entre los 300 y 650 metros de altitud. Se seleccionan las viñas más viejas y de menor producción para la elaboración de los vinos de Reserva. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración durante al menos 15 días con levaduras seleccionadas. Parte del vino realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble.

ENVEJECIMIENTO:

Al menos 30 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de tostado medio y 6 meses en botellero.

VARIEDAD: Variedades tintas permitidas por la D.O.Rioja siendo la mayoritaria el Tempranillo.

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rojo rubí muy cubierto con reflejos granate intensos.
- **AROMA:** Balsámicos y especiados, notas de tabaco y cafés tostados, recuerdos de frutos negros. Complejidad y persistencia.
- **PALADAR:** Su entrada y paso es agradable, con notas a vainilla, destacando la suavidad de la glicerina y el toque tostado final. Muy desarrollado y estructurado, con taninos redondos a la par que elegantes. Taninos dulces en boca que indican la buena maduración de la baya.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Por encima de 18 °C.

GASTRONOMÍA:

Ideal para acompañar todo tipo de carnes, especialmente los platos de caza, los guisos y los cocidos.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13,5 %Vol +-0,5
Acidez Volátil: 0,65 +-0,2
Acidez Total: 5,8 +-0,4
SO2 libre: 35 +-10
SO2 total: 120 +-30
pH: 3,6 +-0,3
Azúcar: 1,8+-0,3

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS



Avenida del Ebro S/N
26540 · Alfaro (La Rioja)
Tfno. +34 941 181 207 · Fax. +34 941 181 207
www.bodegasisidromilagro.com



el vino sólo se disfruta con moderación

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO 5 - 25°C

VOLUMEN: 750 ml
UNIDADES POR CAJA: 6
PESO BRUTO CAJA: 7,6 Kg
CAJAS PALET 80x120: 125
CAJAS PALET 100x120: 150

CAMIÓN

PALET 80x120: 25
PALET 100x120:

CONTENEDOR 20'

PALET 80x120: 11
PALET 100x120: 10

CONTENEDOR 40'

PALET 80x120: 24
PALET 100x120: 21



B O D E G A S
ISIDRO
MILAGRO