



# OTERO

## *Reserva 2008*



**VARIEDAD:** Prieto Picudo

**TIPO DE VINO:** Tinto Reserva

**CATEGORÍA DEL VINO:** D.O.P. Valles de Benavente

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Benavente (Zamora)

**ELABORACIÓN:**

Vendimia manual en cajas de plástico de 20 kilos. Las uvas despalilladas y ligeramente estrujadas, se mantuvieron durante 12 días en maceración en depósitos de acero inoxidable, con dos remontados diarios y una temperatura de 25°C. Tras el descubado, realizó la fermentación maloláctica en depósitos de nuestra bodega subterránea y posteriormente ha sido envejecido durante 30 meses en barricas nuevas de roble americano, francés y rumano

**NOTA DE CATA:**

Rojo cereza oscuro con destellos de granate. En nariz profundo aroma rico en frutos oscuros bien equilibrado con roble y especias. En boca paladar liso, pero con buena acidez, delicadas notas especiadas y balsámicas. Los taninos están muy bien integrados con la fruta.

**ANALÍTICA:**

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,10% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,04 g/l

**AZÚCARES REDUCTORES:** 1,20 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,56 g/l



**PRESENTACIÓN:**

Caja de Cartón de 6 ó 12 Botellas de 75 cl.

**PREMIOS:**

- ✓ Medalla de Oro - Concurso "DECANTER 2013"
- ✓ Medalla de Plata - Concurso "ZARCILLO 2013"

