

DOMINIO DEL AGUILA RESERVA 2016



PRODUCCIÓN

18.834 botellas, 519 Magnum, 30 botellas 3 Lts. y 10 botellas de 5 Lts.

VIÑEDO / SUELOS

Dominio del Águila Reserva es un vino que procede de algunas de las viñas más viejas de La Aguilera, situadas a una altitud media de unos 880 metros. Son terrenos de arcillas rojas con pinceladas de caliza.

La variedad predominante es tempranillo, pero al tratarse de viñas muy viejas encontramos otras variedades tintas y blancas mezcladas, tales como blanca del país, garnacha, bobal, tempranillo gris... En lugar de elaborar estas variedades por separado, sentimos que la mejor representación de estos terruños se consigue vinificando de manera conjunta todas ellas.

Todas estas viñas tienen más de 100 años (algunas de ellas son prefiloxéricas) y se han cultivado de forma ancestral. Actualmente su cultivo está certificado como ecológico.

ELABORACIÓN

La fermentación se realiza en depósitos de hormigón, donde la uva es pisada con los pies según la forma tradicional. Se introducen los racimos sin despallillar (vendimia entera). La fermentación maloláctica se produce de manera natural en cubillos de roble durante largos periodos. El 2016 tardó en concluirla unos 7 meses...

Este lento "elevage" da como resultado un vino con un notable equilibrio y complejidad. No se clarifica ni se filtra antes del embotellado, que se realiza a mano.

CRIANZA

29 meses en cubillos de roble, en su mayoría francés.



Dominio del [®]Águila

RESERVA 2016

Vino fino de guarda

RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vino de lagar de producción limitada: 18.834 botellas y 519 magnum

750 ml. 14% Vol.

Embotellado por:

DOMINIO DEL ÁGUILA S.L. 09370 LA AGUILERA - ESPAÑA

Contiene sulfitos
Contains sulphites
Enthält sulfite
Contient des sulfites

R.E.N. 8568BU - lote 1
ELABORADO EN ESPAÑA



ES-ECO-016-CL
Agricultura UE



8 437013 740074

