



Bodegas Perica

BODEGAS PERICA S.L.
C/ Horno Nuevo, 14
26340 San Asensio (La Rioja)
CIF A26164582

Perica Oro Reserva Especial Magnum



Precio de venta: 440 €



Bodegas Perica

BODEGAS PERICA S.L.
C/ Horno Nuevo, 14
26340 San Asensio (La Rioja)
CIF A26164582

Descuento

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Edición anual

Edición limitada y numerada.

Localización de viñedos

San Asensio: La Olagosa/Cortecillas/Valpierre.

Variedades de uva

Tempranillo (mayoritariamente)

Proceso de elaboración

Seleccionamos nuestras uvas para el PERICA ORO, de los viñedos más antiguos de la familia. Son pequeñas y antiguas parcelas que vendimiamos de forma manual con cajas de 10 Kilos. Siempre en su momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica.

Estas uvas pasan por dos selecciones antes de entrar en la bodega, una primera selección en el propio campo en la que sólo vendimiamos racimos perfectos y posteriormente una selección de grano en bodega mediante mesa de selección.

Fermentación alcohólica con maceraciones largas y fermentación maloláctica en tinas de madera de roble francés de 6.500 lts de capacidad.

Crianza en barricas nueva, bordelesas de 225 lts, de Roble Francés durante 30-32 meses.

Crianza en botella durante al menos 18 meses previa salida al mercado.

Grado de alcohol

14% vol

Temperatura de Servicio

15-16C°

Notas de cata

Vino de intensa capa de color, rojo cereza picota, limpio y brillante. Alta intensidad aromática, donde los aromas balsámicos y a especias dulces, como la canela y la nuez moscada, procedentes de la crianza en barrica.

Se entremezclan respetando los aromas a frutos de bosque y regaliz que nos traen recuerdos mediterráneos.

En boca su paso es aterciopelado y graso, marcado por un tanino amable que nos lleva a una retronasal larga y afrutada, mostrando toda la elegancia de este vino.

Un regalo para los sentidos. Destaca por su equilibrio y redondez.

Recomendaciones de maridaje

Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento con cocidos, embutidos, menestras, y con carnes de todo tipo.