



*Bodegas Perica*

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

## Perica Oro Reserva Especial (x6)



Perica Oro Reserva Especial



*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.