



navarrijoja



## Pardoño Reserva

### DATOS BÁSICOS:

**Nombre:** Pardoño 2001. Reserva

**Origen:** D.O.Ca Rioja

**Enólogo:** Gorka Troya

**Producción:** 500.000 litros (media total vino de la bodega)

**Premios y Menciones:** Recién salido.

**Notas de Cata:** Vino de color rojo picota, moderno, con aromas especiados y finos de maderas nobles. Vino Estructurado y redondo. Resultado perfecto del ensamblaje de la nobleza de la madera y del vino

**Gastronomía:** Servir a 18°C. Es conveniente decantar y airear.

### INFORMACIÓN TÉCNICA:

**Variedad:** Tempranillo (90%), Mazuelo y Graciano (10%)

**Viñedos:** Uva seleccionada para reserva de nuestros mejores y más viejos viñedos

**Fermentación Alcohólica:** 8 días; 12 días macerando. 30°

**Fermentación Maloláctica:** En depósito.

**Permanencia en Barrica:** 16 meses en barricas 80% francesas y 20% americanas

**Análisis:** 13,70°

**Azúcar residual:** <2 gr/l

**pH:** 3,55

**Método de Clarificación:** Natural.

**Filtrado:** Muy cuidadoso con el vino.

**Tratamientos por frío:** Ninguno

### INFORMACIÓN DE ENVASADO:

**Etiqueta frontal:**

**Formato:** 12x8 mm. No rectangular

Etiqueta de papel tipo Martellata.

Estampación en oro.

**Etiqueta posterior:**

**Formato:** 6x6,6mm más tirilla del consejo.

**Código EAN:** 8437002833107

**Corcho:** Natural 49 mm de largo

**Envase:** Formato Burdeos de 301mm.

**Capacidad:** 750 y 1500 ml.

**Caja transporte 12 y 6 botellas:**

**Dimensiones:** 315x235x309 mm y 314x249x166 mm respectivamente.

**Caja transporte 6 botellas:** Madera. Tumbadas, tapa corredera.