

LORIÑON

RESERVA

FICHA DE CATA:

De un color cereza intenso con ribete granate. Presenta aromas de frutas maduras, con matices de maderas finas y toques lácticos. Tiene una amplia estructura en boca, es largo, potente pero elegante y con taninos amables y jugosos.

DATOS TÉCNICOS:

Viticultura:

Uva procedente de diferentes viñedos propios con un rendimiento por hectárea de 40 hectolitros.

Composición Varietal:

85 % Tempranillo, 5 % Graciano, 5% Mazuelo y 5 % Garnacha.

Elaboración y Crianza:

Proceso de fermentación y maceración en depósito de acero inoxidable durante 20 días. Fermentación maloláctica en depósito y dos trasiegos antes de entrar en barrica. 20 meses en barrica de roble americano de grano fino de 225 litros de capacidad y 18 meses en botella.

Producción Aproximada:

120.000 botellas de 75 cl.
10.000 mágnum de 150 cl.



BRETON
BODEGAS

NAVARRETE / RIOJA ALTA
www.bodegasbreton.com

