



Reserva Especial Perica Oro

En 1995, con motivo de nuestro 50º aniversario, maduramos este vino reserva especial con el que conmemorar tal evento y expresar todo nuestro cariño y experiencia vitivinícola.

Posteriormente, se decidió extender el concepto a años en los cuales se hayan cosechado uvas de una excelente calidad, dando así nacimiento a nuestro vino de más alta expresión: Perica Oro.

Oro



Elaboración

Edición limitada y numerada.



Localización de viñedos

Este vino procede de una selección de nuestros mejores viñedos propios de más de 60 años: Finca Valpierre, Finca Camino de Briones, Finca Villarica y Las Cortecillas.



Variedades de uva

Tempranillo 95% / Graciano 5%



Proceso de elaboración

Vendimia manual en cajas de nuestros viñedos más antiguos. Selección de la uva dentro de nuestras instalaciones mediante cintas y los sistemas más innovadores. Fermentación alcohólica en tinas de Roble Francés de 6.500 lts de capacidad. Fermentación maloláctica en barricas de Roble Francés Allier nuevo. Crianza en barricas nuevas de Roble Francés Allier (225 lts.) de las tonelerías más prestigiosas, durante 24-28 meses. Permanencia en botella al menos durante 18 meses previa salida al mercado.



Grado de alcohol

14%



Servicio

Temperatura de servicio a 16-18°C. Debido a la posible aparición de precipitados a causa de los naturales procesos de estabilización empleados, es conveniente decantar al menos 30 minutos antes de ser degustado.



Notas de cata

Color rojo picota intenso, limpio y vino de capa alta. Variación con evolución. Intensidad y complejidad aromática, donde aparecen en principio frutos negros que desarrollan torrefactos y tabacos, con notas balsámicas de fondo. En boca es carnoso y redondo, bien estructurado, equilibrado, tánico y de post-gusto persistente. Vino muy peculiar y de singular carácter.



Recomendaciones de maridaje

Ideal para verduras, carnes jugosas (asados, cordero, caza, etc) y quesos curados.

