



BODEGAS RUCONIA

RUCONIA RESERVA



DATOS TÉCNICOS

Vino procedente de una rigurosa selección de uvas de variedad Tempranillo de más de treinta años de edad, las cuales han sido cultivadas con mimo y esmero en los viñedos de nuestra propiedad.

La elaboración ha sido realizada de una forma especial con el fin de conservar todas las propiedades específicas de la uva y con total ausencia de tratamientos agresivos.

La crianza ha sido realizada durante treinta y seis meses entre barrica y botella hasta conseguir todo el potencial y las características buscadas para este vino.

NOTA DE CATA

Vino de color cereza oscura.

En nariz presenta aromas de fina reducción, caramelo tostado y fruta madura.

En boca es redondo, sabroso, graso, lleno, tostado, balsámico y especializado.

GALARDONES

- ◆ 2013. Medalla de Plata - Catavinum Guide 2013
- ◆ 2013. Medalla de Plata - Premium Select Wine Challenge. Alemania
- ◆ 2013. 88 Puntos - Guía Peñin 2013
- ◆ 2012. Medalla de Plata - International Wine Challenge Catavinum
- ◆ 2011. Medalla de Plata - Premium Select Wine Challenge. Alemania
- ◆ 2011. Medalla de Plata - Les Citadelles du Vin. Francia
- ◆ 2011. Medalla de Plata - Concours de Vin. Francia
- ◆ 2011. Mezquita de Plata – Premios Mezquita. España
- ◆ 2011. Medalla de Bronce - International Wine Competition. Francia
- ◆ 2010. Medalla de Bronce - Guía Catavinum. España
- ◆ 2010. 84 puntos - Premium Select Wine Challenge. Alemania
- ◆ 2009. Zarcillo de Plata - Premios Zarcillo - Valladolid
- ◆ 2009. Medalla de Plata - Challenge international du Vin. Francia
- ◆ 2009. Medalla de Bronce - Premios Mezquita. España