

**RIOJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



SEÑORÍO DE  
**VILLARRICA**

## Señorío de Villarrica Reserva



**VARIEDADES:**  
Tempranillo 100%.

**SUELO:**  
Arcillo-Calcáreo, Viñedos Finca El Castillo y El Romeral plantadas en 1970 y 1950.

**ELABORACIÓN:**  
Vendimia Manual y Seleccionada en remolques especiales de 1.000 Kilos de Capacidad. Segunda Selección de uva en bodega y posterior despallado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 6.000 kilos con control de temperatura durante 25 días con 3 remontados diarios para extracción de color. Posterior envejecimiento en Barricas de Roble Francés y Americano durante 24 meses y 12 meses de envejecimiento en botella.

**CATA:**  
Después de los 24 meses de barrica el vino empieza a mostrar una suavidad y un carácter especial, con los 12 meses de reducción en botella, estos aromas se empiezan a ensamblar y nos detallan unos aromas de frutos rojos compotados y pimienta negra. Reducción de torrefactos y pequeñas notas animales. Un Reserva tradicional pero con estructura y equilibrado. Recomendamos una temperatura de servicio de 14° a 16°C.

SEÑORÍO DE VILLARRICA  
(Vinos Jóvenes)  
C/Camino Sto. Domingo, 27  
26340 San Asensio, La Rioja.  
Telefono: 0034 941 45 71 71  
Fax: 0034 941 45 71 72

SEÑORÍO DE VILLARRICA  
(Crianzas, Reservas, Vinos Exclusivos)  
Carretera N-120, Km 41  
Hervias, La Rioja.  
Telefono: 0034 941 42 01 51  
Fax: 0034 941 45 71 72

Mail: [bodega@villarrica.es](mailto:bodega@villarrica.es)  
Web: [www.villarrica.es](http://www.villarrica.es)

