

Rondan Reserva 1904

El Rondan Reserva 1904 toma su nombre de uno de nuestros propios viñedos que data del año 1904.

Edición limitada:

5.542 botellas

ELABORACIÓN

Este vino solo se elabora en años excepcionales, de hecho, nosotros solo lo hemos elaborado una vez.

Las uvas de este vino son seleccionadas a mano en la propia viña y solo se obtienen de la viña de le da nombre.

FERMENTACIÓN

Una vez en la bodega es fermentado y criado en barricas de roble Francés de una de las tres mejores tonelerías del mundo, dichas barricas tienen un tostado exclusivo y son de un bosque concreto de Francia. Después, permanece un mínimo de 18 meses en barrica y, por lo menos, 3 años en botella, afinando así sus exclusivas características.

COLOR

El color es rubí intenso con ligeros bordes tejas, tiene una buena capa de color y no se observan oxidaciones.

EN BOCA

Es de entrada potente y agradable a la vez, deja recuerdos de tostados y frutos negros, es largo, persistente y sin aristas. Con la copa parada presenta aromas de caramelo tostado junto a un potente almíbar, después de agitar la copa las notas son a vainilla y frutas maduras. 1 Hora después de abierta la botella, en copa parada persisten los aromas a frutos maduros y almíbar, volviendo a aparecer la vainilla tostada al agitar En boca la entrada sigue igual de potente, suave y suntuosa con recuerdos de fruta negra, tostados y ligeros toques de chocolate.



RONDAN RESERVA 1904