



[CÆCUS RESERVA]

El Cæcus Reserva sólo se elabora en las mejores añadas, tras un cuidadoso proceso de selección en la viña. La fermentación maloláctica la realiza en barrica nueva donde comienza a adquirir la complejidad de sus matices. Los meses de crianza en barrica con sucesivas trasiegas y una maduración en botella, permiten obtener su concentración, cuerpo y diversidad de aromas.

DATOS TÉCNICOS: **Grado alcohólico:** 14%. **Variedad:** tempranillo 100%. **Crianza:** 20 meses en barrica y maduración posterior en botella. **Temperatura de consumo:** de 17 a 20°C.

NOTAS DE CATA: Color intenso con matices vivos propios del tempranillo. De gran intensidad aromática, nariz confitada y balsámica. Amplio y potente en boca, con un tanino equilibrado que le augura una larga vida, es un vino complejo. Madurará bien y su evolución en botella se presenta excelente. Ideal para disfrutar con todo tipo de pasta, carne roja y carne guisada, caza, quesos y foie.



[CÆCUS RESERVA]

Cæcus Reserva only is made using grapes from the best vintages, and with fruit that has been very carefully selected on the vine. The malolactic fermentation takes place in new barrels, where the wine begins to take on complex notes. The months spent ageing in barrels with successive rackings followed by maturation in the bottle, allow the wine to achieve the desired concentration, body and diversity of aromas.

TECHNICAL SPECIFICATIONS: **Alcohol content:** 14%. **Variety:** Tempranillo 100%. **Crianza:** 20 months in the barrel and subsequent ageing in the bottle. **Serving temperature:** between 17 and 20°C.

TASTING NOTES: Intense colour with lively notes typical of tempranillo. Intensely aromatic, candied, balsamic nose. Ample and powerful in the mouth, with balanced tannins that promise longevity. A complex wine, it will age well. Its maturation in the bottle will produce excellent results. Ideal served with all types of pasta, red meat, stews, game, cheese and foie gras.



Cantón de la Concepción, 6
01340 ELCIEGO (Álava) SPAIN
PHONE> +34 945 60 60 63
FAX> +34 945 60 66 97

www.pagodelarrea.com