



POLITÉCNICA



## **XXXII Semana Universitaria del Vino** **Jueves 21 de Abril Reservas y Gran Reservas 2016**

- Vino Nº 1:** **Azpilicueta Reserva 2010 (Pernod Ricard)**  
D.O. La Rioja  
Crianza: 16 meses en barrica mixta  
Variedades: Tempranillo, Graciano y Mazuelo  
Grado Alc.: 13.5%
- Vino Nº 2:** **Yuntero Reserva 2010 (Bodegas Yuntero)**  
D.O. La Mancha  
Variedades: Tempranillo 100%  
Grado Alc.: 13,5%
- Vino Nº 3:** **Señorío de Gudianaja Gran Reserva 2004 (Vinícola de Castilla)**  
D.O. La Mancha  
Variedades: Cabernet Sauvignon 100%  
Crianza: 48 meses en barrica y botella  
Grado Alc.: 13%
- Vino Nº 4:** **T1 Reserva 2011 (Bodegas Altos del Terral)**  
D.O. Ribera del Duero  
Variedades: Tempranillo 100%  
Crianza: 14 meses en barrica de roble francés  
Grado Alc.: 14%
- Vino Nº 5:** **Bro Valero Reserva 2012 (Bodega Bro Valero)**  
D.O. La Mancha  
Variedades: Cabernet Sauvignon 100%  
Crianza: 18 meses en barrica mixta  
Grado Alc.: 14.5%
- Vino Nº 6:** **Adamá 2009 EF (Adamá Wines)**  
D.O. Ribera del Duero  
Variedades: Tempranillo 100%  
Crianza: 18 meses en barrica de roble francés  
Grado Alc.: 15.5%
- Vino Nº 7:** **Pago de Larrainzar reserva 2009 (Pago de Larrainzar)**  
D.O. Navarra  
Variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Tempranillo  
Crianza: 17 meses en barrica de roble francés  
Grado Alc.: 14%
- Vino Nº 8:** **Diodoro Autor 2009 (Bodegas Pascual)**  
D.O. Ribera del Duero  
Variedades: Tempranillo 100%  
Crianza: 18 meses en barrica de roble francés  
Grado Alc.: 14%
- Vino Nº 9:** **Enate Reserva 2011 (Bodegas Enate)**  
D.O. Somontano  
Variedades: Cabernet Sauvignon 100%  
Crianza: 18 meses en barrica de roble  
Grado Alc.: 14.5%
- Vino Nº10:** **Finca Sobreño selección especial 2010**  
D.O. Toro  
Variedades: Tinta de Toro  
Crianza: 14 meses en barrica de roble americano  
Grado Alc.: 14.5%