



XXXVI Semana Universitaria del Vino

Jueves 27 de abril de 2023 VINOS RESERVAS Y GRANDES RESERVAS

Vino N° 1: Alcardet 12 meses tempranillo (Alcardet)

DO: Vino de la Tierra de Castilla
Variedades: Tempranillo
Grado Alcohólico: 13,5%
Añada: 2018
Crianza: 12 meses en bodega de roble

Vino N° 2: Finca Matambres (Monteabellón)

DO: Ribera del Duero
Variedades: Tempranillo
Grado Alcohólico: 15%
Añada: 2018
Crianza: 20 meses en bodega. 80% roble francés y 20% roble americano

Vino N° 3: Licinia (Licinia Wines)

DO: Vinos de Madrid
Variedades: 50% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 5% Merlot
Grado Alcohólico: 15%
Añada: 2017
Crianza: entre 15 y 18 meses en bodegas de roble francés
Especificaciones: Fermentación maloláctica en bodegas de roble. Embotellado sin filtrar.

Vino N° 4: Marqués de Riscal Reserva (Herederos del Marqués de Riscal) x

D.O.Ca.: Rioja
Variedades: Tempranillo y Graciano
Grado Alcohólico: 14,5%
Añada: 2019
Crianza: 22 meses en bodega de roble americano

Vino N° 5: Altos de la Finca (González Byass)

DO: Vinos de la Tierra de Castilla
Variedades: 60% Petit Verdot y 40% Syrah
Grado Alcohólico: 15,5%
Añada: 2017
Crianza: sobre lías 18 meses en bodegas nuevas de roble francés

Vino N° 6: Pata Negra Ribera del Duero (García Carrión)

DO: Ribera del Duero
Variedades: Tempranillo
Grado Alcohólico: 14%
Añada: 2016
Crianza: 24 meses en bodegas de roble americano y francés y 12 meses en bodega.

Vino N° 7: Beronia (González Byass)

D.O.Ca.: Rioja
Variedades: 95% Tempranillo, 4% Mazuelo y 1% Graciano
Grado Alcohólico: 14,5%
Añada: 2015
Crianza: Mínimo 5 años entre bodegas de roble francés y bodega.

Vino N° 8: Marqués de Alvia Tempranillo (Marqués de Alvia)

D.O.Ca.: Rioja
Variedades: Tempranillo
Grado Alcohólico: 14,5%
Añada: 2014
Crianza: más de 24 meses, 40% en roble nuevo francés y 60% en bodegas francesas de un año. Después de este proceso, se lleva a cabo una ligera clarificación y filtrado. Tres años en bodega. Especificaciones: fermentación natural y espontánea. La uva fermenta en bodegas con la tapa abierta, sin control de temperatura y con levaduras indígenas.

Vino N° 9: Marqués de Alvia Garnacha (Marqués de Alvia)

D.O.Ca.: Rioja
Variedades: Garnacha
Grado Alcohólico: 14%
Añada: 2013
Crianza: más de 24 meses en bodegas nuevas de roble francés y húngaro. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación. Tres años en bodega. Especificaciones: fermentación natural y espontánea. La uva fermenta en bodegas con la tapa abierta, sin control de temperatura y con levaduras indígenas.