



# PIZZORNO RESERVA

## TANNAT 2013

### Ficha Técnica

Racimos cosechados a mano provenientes de la parcela #12 - máxima expresión de calidad de Tannat en nuestro viñedo- en óptimo estado de madurez.

Maceración en frío durante tres días a 13° C. Fermentación a temperatura controlada. Maceración post fermentativa durante 21 días.

Crianza de 12 meses en barrica de roble americano y 12 meses en botella.

### Nota de cata

Color intenso rubí oscuro con aristas violetas. Aroma complejo de frutos del bosque, tabaco y especias.

En boca taninos maduros, muy buen volumen, equilibrado y persistente.

### Gastronomía

Ideal para acompañar carnes asadas y quesos fuertes.