

Albret

LA STRA

RESERVA



Piedra lastra, sólida e inquebrantable, predilecta de calzadas y muros milenarios. Su presencia deja huella en este viñedo, en esta tierra pedregosa, hostil, dura... privilegiada. Porque es esta tierra única la que aporta un carácter inigualable a este vino.



Tempranillo 90% Merlot 10%

Permanece en barrica de roble de 225 litros durante 18 meses. El 80% de las barricas son de roble francés y el 20% son de roble americano. Criado en botellero durante 24 meses.



Atractivo color rojo cereza picota de capa alta.



Descubrimos interesantes aromas de fruta muy madura y en especial la cereza. De su crianza en barrica destacan sus notas especiadas de canela y vainilla, además de caramelo, ron y chocolate.



Muy equilibrado, de gran armonía y persistencia. Importante volumen, con un ataque agradable. Sus taninos aportan una textura suave y redonda.



Cocidos, legumbres, caza, asados, patés y embutidos, quesos curados.

