

Los DOMINIOS de BERCEO

RESERVA 36
D.O.Ca Rioja



VISUAL / VISUAL: Cherry red color with tawny rim.
Color rojo picota con ribetes teja.



NOSE / OLFATO: Intense aroma which reveals ripe fruit and wild berries, spicy scents and aromatic wood. Perfect combination of spicy nuances (cocoa) with red and black fruits.

Nariz intensa que despliega sensaciones de fruta del bosque muy maduras y confitadas, matices especiados y de maderas aromáticas. En la fosa nasal se conjugan los matices especiados (cacao) con las frutas rojas y negras.



TASTE / GUSTO: Good structured and full-bodied, with a long aftertaste and strong tannins. Great balance and great intensity. An excellent Reserva wine.

En boca es un vino amplio, con buena estructura y cuerpo, con postgusto largo y cierta tanicidad. Gran equilibrio y magnífica intensidad en todas sus fases y en la apreciación final. Representa a un excelente reserva.

TERROIR / VIÑEDO:

It is a unique vineyard in the area of Elciego, is located in the highest area of Elciego, and is called the vineyard of 36, for its year of planting (1936). It is more than 80 years old and 8 hectares of extension planted in bush on lands with clay-ferrous soils distributed on terrace.

Es un viñedo único en la zona de Elciego, está situado en la zona más alta de Elciego, y es el llamado Viñedo del 36, por su año de plantación (1936), con más de 80 años de edad y 8 hectáreas de extensión plantadas en vaso sobre tierras con suelos arcillo-ferrosos repartidas en terraza.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

The harvest is done at night by hand in boxes of 12 kg. by selected and qualified winery staff, as they must know very well the requirements and demands of this privileged selection. The fermentation takes place in stainless steel with daily pumping. The aging is made in 100% French oak barrels, after which it goes through a resting time in the bottle before leaving the cellar.

Vendimia realizada de madrugada a mano en cajas de 12 kg. La vendimia solo la realiza personal de bodega seleccionada y cualificada, que trabajan todo el año con nosotros seleccionando los racimos por cepa, en la propia viña. La fermentación es realizada en acero inoxidable con remontados diarios. La Crianza se realiza en barrica de roble francés de segundo año dándole un tiempo de refinamiento en botella antes de salir de bodega.

VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo from a vineyard planted in 1936.

Monovarietal de Tempranillo procedente de un viñedo plantado en 1936.

AGEING / CRIANZA:

24 months in french oak barrel. At least 12 months ageing in bottle.

24 meses en barrica de roble francés. 12 meses mínimo de afinamiento en botella.

Los DOMINIOS de
BERCEO

