

# Siglo

**RESERVA**  
D.O.Ca. Rioja



**VISUAL / VISUAL:** Tawny color of medium intensity.  
*Color rojo teja de intensidad media.*



**NOSE / OLFATO:** It stands out for its red fruits, prune and licorice scents wrapped in pastry, black pepper and vanilla hints from the oak barrel.  
*En nariz predominan las frutas rojas, ciruela pasa y regaliz envueltos por las notas de pastelería, pimienta negra y vainilla provenientes de su paso por bodega.*



**TASTE / GUSTO:** Round, with pleasant structure, balanced acidity and elegant tannins giving fruit in liqueur hints in the aftertaste.  
*En boca es redondo, con agradable estructura, equilibrada acidez y con taninos elegantes que dejan paso a notas de fruta en licor.*



**PAIRING / MARIDAJE:** Goes well with turkey, pork, chargrilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes.  
*Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.*

## TERROIR / VIÑEDO:

Grapes come from the vineyards of "Rioja Alta" and "Rioja Oriental". Vineyards located in "Ribafrecha" of the Tempranillo variety planted in trellis with clay and limestone soil at 500-600 meters (1600- 2000 ft) altitude and more than 30 years of age. "Los Quiñones" is a Grenache vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300-1600 ft) altitude and more than 40 years of age.

*Uva procedente de viñedos de la Rioja Alta y Rioja Oriental. Viñedos ubicados en "Ribafrecha" de la variedad Tempranillo plantado en espaldera con suelo arcillocalcáreo a 500-600 metros de altura y más de 40 años de edad. El viñedo "Los Quiñones" es un viñedo de la variedad Garnacha plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 40 años de edad.*

## VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo, Garnacha.

## AGEING / CRIANZA:

Barrel: 24 months, 50% French and 50% American oak barrels.  
Bottle: 12 months.

*Barrica: 24 meses, 50% barricas Francesas y 50% barricas Americanas.  
Botella: 12 meses.*

## WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. The harvest is adjusted according to each area and its climate. Manual harvest at dawn. Fermentation in stainless steel tanks with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete tanks and ageing in French and American oak barrels for 24 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle for at least 12 months.

*Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. La vendimia se ajusta en función de cada zona y su clima. Vendimia manual al amanecer. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Fermentación maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 24 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero durante al menos 12 meses.*

