

# SIGLO

## Reserva 2010

### VINEYARDS

This wine is the result of the combination of two of our best vineyards: "Los Poyatos", a sunny vineyard of more than 50 years old in the area of Azagra, with clay-loam soils at an altitude of 420 meters above sea level. "Los Quiñones" is our oldest Garnacha vineyard, planted in 1978 on the slopes of Yerga, Aldeanueva de Ebro, at an altitude of over 500 meters in clay-ferrous soil.

### VIÑEDOS

Este vino es el resultado de la combinación de dos de nuestros mejores pagos: "Los Poyatos", un viñedo soleado de más de 50 años en la zona de Azagra, con suelos de estructura arcillo-limosa a 420 metros de altitud. "Los Quiñones" es nuestro pago más viejo de Garnacha, plantado en 1978 en las faldas de Yerga, Aldeanueva de Ebro, a una altitud superior a los 500 metros en suelo arcillo-ferroso.

### WINEMAKING

The grapes are harvested early in the morning, selecting each cluster by hand. The grapes are collected in 12 kg boxes and arrive at the winery in perfect conditions of freshness and quality. Fermentation is carried out in 13,000-liter truncated cone-shaped stainless steel tanks. Aging is carried out in French and American oak barrels, followed by at least 12 months in the bottle.

### ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de madrugada seleccionando a mano cada racimo. Se recoge en cajas de 12 Kg. llegando así a bodega en perfectas condiciones de frescura y calidad. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable troncocónicos de 13.000 litros. La crianza se realiza en barricas de roble francés y americano para pasar a continuación, al menos, 12 meses de reposo en botella.

DOCa Rioja



### Visual / Visual

Tile red color of medium intensity. Color rojo teja de intensidad media.



### Nose / Olfato

The nose is dominated by red fruits, prunes and licorice, enveloped by notes of pastry, black pepper and vanilla from its time in oak. En nariz predominan las frutas rojas, ciruela pasa y regaliz, envueltos por notas de pastelería, pimienta negra y vainilla provenientes de su paso por bodega.



### Taste / Gusto

The palate is round, with pleasant structure, balanced acidity and elegant tannins that give way to notes of fruit in liqueur. En boca es redondo, con agradable estructura, equilibrada acidez y taninos elegantes que dejan paso a notas de fruta en licor.



### Pairing / Maridaje

Turkey, pork, grilled vegetables, black pudding and spicy Asian dishes. Pavo, cerdo, verduras a la brasa, morcilla y platos asiáticos picantes.



### Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha.



### Ageing / Crianza

24 months in French and American oak barrels, followed by 12 months in bottle. 24 meses en bodega de roble francés y americano con posterior afinamiento en botella de 12 meses.

