



VIÑEDOS DE PÁGANOS



	Vino tinto
	100 % Tempranillo
	28 meses

“
*Permanece equilibrado y pulido en su final
especiado.
Un vino distintivo.*

”

Wine Spectator



EL PUNTIDO GRAN RESERVA

D.O.Ca. RIOJA

VARIEDAD

100 % Tempranillo.

VIÑEDO

Finca El Puntido, de 25 Has., situada en Páganos-Laguardia (Rioja Alavesa). Altitud: 600 m.

Suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición con subsuelo de roca arenisca. Alta densidad de plantación y baja producción por hectárea.

Abonado orgánico. Cultivo de agricultura integrada.

Año de plantación: 1975.

ELABORACIÓN

Método tradicional, 100 % despalillado.

Maloláctica en barrica.

Envejecimiento de 28 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTA DE CATA

Aromas de espresso, chocolate amargo, con ciruela y granada respaldados por taninos rotundos y acidez balsámica definen a este vino complejo y con matices sutiles. Permanece equilibrado y pulido en su final especiado. Un vino distintivo, inconfundible.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18 °C



VIÑEDOS DE PÁGANOS

	Vino tinto
	100 % Tempranillo
	28 meses

“
*Permanece equilibrado y pulido en su final
 especiado.*
Un vino distintivo.
 ”

Wine Spectator



EL PUNTIDO GRAN RESERVA

D.O.Ca. RIOJA

	2006	2005
Robert Parker's WINE ADVOCATE	92	94
WINE SPECTATOR	92	92
STEPHEN TANZER'S	92	93
TIM ATKIN	96	★
JAMES SUCKLING	95	★
GUÍA PEÑÍN	93	92
GUÍA PROENSA	98	97
Anuario de los vinos EL PAÍS	97	★
GUIA GOURMETS	95	★

★ Añada
no catada