

5 OROS

RESERVA

VITICULTURA Y VINIFICACIÓN:

Vñedos centenarios de producción reducida y formación tradicional en vaso situados entre los 300 y 650 metros de altitud. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración durante al menos 14 días con levaduras autóctonas y parcialmente fermentación maloláctica en barrica.

ENVEJECIMIENTO:

Al menos 24 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano y posterior afinamiento en botella al menos 12 meses.

VARIEDAD: Tempranillo y Graciano.

RASGOS ORGANOLÉPTICOS:

- **VISTA:** Color rojo picota intenso de capa alta y lágrima generosa.
- **AROMA:** Limpio en nariz, aparece fruta negra en sazón, aromas balsámicos y especiados.
- **PALADAR:** Paso de boca amplio, con mucho volumen. Buena concentración frutal de fruta madura con notas de cuero y tabaco. Taninos bien integrados y pulidos. Final contundente y sabroso.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 16 y 18 °C

GASTRONOMÍA:

Excelente para acompañar carnes rojas, carnes blancas, caza, asados, pescados grasos, arroces de carne y quesos. Dentro de la cocina local liga a la perfección con pimientos rellenos de bacalao, alcachofas con jamón.

ANÁLISIS:

Alcohol: 14 %Vol +-0,5
Acidez Volátil: 0,55 +-0,3
Acidez Total: 5,2 +-0,4
SO₂ libre: 32 +-10
SO₂ total: 100 +-30
pH: 3,6 +-0,3
Azúcar: 1,8+-0,3

ALÉRGENOS:

CONTIENE SULFITOS



Avenida del Ebro S/N
26540 · Alfaro (La Rioja)
Tfno. +34 941 181 207 · Fax. +34 941 181 207
www.bodegasisidromilagro.com



el vino sólo se disfruta con moderación

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	5 - 25°C
VOLUMEN:	750 ml
UNIDADES POR CAJA:	6
PESO BRUTO CAJA:	7,6 Kg
CAJAS PALET 80x120:	125
CAJAS PALET 100x120:	150
CAMIÓN	
PALET 80x120:	25
PALET 100x120:	
CONTENEDOR 20'	
PALET 80x120:	11
PALET 100x120:	10
CONTENEDOR 40'	
PALET 80x120:	24
PALET 100x120:	21



BODEGAS
**ISIDRO
MILAGRO**