

Conde del
Real Agrado
RESERVA 2005

Este vino ha sido elaborado con uva Garnacha 30%, Tempranillo 40%, Graciano 15% y Mazuelo 15%; procedente de nuestros viñedos en propiedad. Ha permanecido en barricas de roble americano y francés durante 18 meses. Después, se ha embotellado para continuar su maduración, antes de salir al mercado.

Recomendamos servir a una Temperatura entre 17 y 18 ° C., durante su consumo, una vez en la copa, se abre y mejora ...

Datos Analíticos

Graduación Alcohólica:	14 % Vol.
Sulfuroso Libre/Total:	27 / 84 mgr./lit.
Acidez Volátil:	0,55
Acidez Total:	4,2 gr./lit. (en sulfúrico)
pH:	3,46
I. C. (Intensidad Colorante)	11,5
I. P. T. (Índice Polifenoles Totales)	61

CATA De color rojo granate intenso, capa alta.

Aromas a pastelería, frutos rojos y fina madera bien ensamblada. Cálido y complejo.

Entrada en boca suave, con volumen, amplitud y buena estructura. Vainilla y compota de frambuesas, goloso.

Es armónico, aterciopelado y de salida larga.

