



NOTA DE CATA

Eridano Reserva Especial 2010, es un vino excepcional. Es de una tipicidad notable, que refleja muy bien el terroir de Sajazarra y el concepto de un vino fino de Rioja Alta. **VISUAL:** Color de cereza con viveza, con ribetes de evolución propia de su categoría y añada.

NARIZ: es de una gran potencia. Muy complejo, de madera integrada y sutileza con fruta roja. Un Bouquet refinado, propio solo de los Grandes Vinos de Rioja. Algunas notas de ahumados, fresas maduras.

BOCA: lleva una textura fina y delicada. Un vino de cuerpo medio, armónico y elegante. Una tanicidad balanceada que lo hace muy fino. Redondo, clásico, tradicional.

Viticultura y Enología

Un vino de 20 meses de crianza en barricas de roble francés y americano de tempranillo en un 90% y un 10% de Graciano, como siempre ha sido en los grandes Vinos de Rioja, otorgando una elegancia especial. Con una guarda superior a 4 años en botella, se logra un refinamiento magnífico.

Maridaje sugerido

Pastas, quesos, legumbres, pescados azules, ibéricos, carnes rojas, carnes blancas.

Potencial de guarda

4-7 años.

Tº de servicio

Servir entre 15º y 17º C

BODEGAS PUENTE DEL EA

Camino del Aguachal, s/n • E-26212
Sajazarra, • Tfno. +34 941 320 405,
Dirección Postal: Apartado nº 72
E-26200 HARO (La Rioja) España
info@puentedelea.com
www.puentedelea.com

