

## Campillo 57 Gran Reserva 2012

**D.O.Ca. Rioja**

**Calificación Añada 2012:** Muy Buena

Ciclo vegetativo caracterizado por la sequía, aunque afectaron de forma significativa las lluvias de finales de septiembre, influyendo positivamente en la maduración. Buen estado vegetativo y sanitario a lo largo de todo el ciclo. Durante la maduración se observaron diferencias de maduración entre las parcelas, lo que permitió a una vendimia selectiva. La uva presentó un excelente estado sanitario y buen equilibrio entre graduación alcohólica y polifenoles, dando lugar a vinos aptos para su crianza en barrica y larga guarda.

**Situación de la Finca:** Finca Villa Lucía y Finca Larraz.

**Variedad:** 80% Tempranillo, 20% Graciano

**Rendimiento:** 4.000 Kg. /ha.

**Altitud:** 650 metros.

➤ **Vinificación:**

Vendimia realizada de forma manual en cajas de 15 Kg. Tras pasar por mesa de selección se encuba en depósitos de 10.000 Kg para su fermentación y posterior maceración durante 14 días. 24 meses en barrica de roble francés Allier.

➤ **Nota de Cata:**

**Visual:** Su color rojo picota con tonos rubíes que ya nos delata su gran complejidad en sus elegantes y coloreadas lágrimas.

**En nariz:** Aroma sensual, profundo y complejo donde destacan los aromas primarios a confitura de frutos rojos, regaliz y notas terciarias de pimienta, nuez moscada, hinojo y torrefactos procedentes de su crianza en roble francés, todos ellos envueltos por una sensación de chocolate y vainilla.

**Gusto:** Paladar extremadamente bien equilibrado, amable y goloso con gran variedad gustativa ya detectada en el aroma.

**Final:** Postgusto lleno, carnoso y duradero.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao.

**Temperatura de Servicio:** 17-18° Celsius / 62-64° Fahrenheit.



Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 13.85 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5.59 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0.63 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 1.5 g/l.

➤ **Premios y medallas:**

2.019: Medalla de Plata, Mundus Vini Edición Verano; Medalla de Oro, Berliner Wein Trophy Summer Edition; Medalla de Oro: Mundus Vini Edición Primavera; Medalla de Oro: Berliner Wein Trophy