



Bikandi Reserva

Cuando nos planteamos comenzar a realizar un vino Reserva en la gama BIKANDI buscamos algo especial, un vino que hiciéramos únicamente en aquellas añadas en las que tenemos calidad excelente, uvas seleccionadas, pequeñas producciones.

Un vino con una larga crianza en botella tras el envejecimiento en barrica, muy sedoso.

Ficha técnica

Variedades: Tempranillo 100 %.

Viñedo: selección de viñas viejas en vaso localizadas.

Crianza: fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Envejecimiento: en barricas de roble francés y americano durante 36 meses. Posterior afinamiento en botella.

Notas de cata

Color: brillante cereza, capa media alta.

Nariz: los aromas son frescos, francos, fruta negra, especiados.

Boca: fruta negra especiada, intenso, taninos bien integrados.

Un vino muy elegante.