



LATENTE RESERVA

Tipo de vino	Tinto Reserva
Bodega	Bodegas Latente S.A.
Zona	D.O.C. Rioja
Cosecha	2011
Crianza en roble	18-20 meses barrica roble francés
Composición varietal	85% tempranilla 15% graciana
Graduación alcohólica	14,0 %
Botella	75 cl.
Precio	entre 15,00 y 30,00 €

LATENTE RESERVA

Es difícil seleccionar el vino más destacado, aparecido en el mercado, el año 2016. Siendo el salto de calidad que Bodegas Latente (Albelda de Iregua)), ha dado con su **Latente reserva 2011**, un reserva que se elabora en añadas especiales y que se abre paso, en un segmento tradicionalmente reservado a pequeños y exclusivos bodegueros.

Este **Latente reserva 2011**, vino tinto de alta expresión, nace de la más exclusiva y rigurosa selección de las mejor uva tempranilla de cepas antiguas, además de una adecuada mezcla, con la variedad graciana, de bajo rendimiento, recogidas y seleccionadas de nuestros propios viñedos, uniendo únicamente los frutos de estos, que reúnen en cada cosecha, unas peculiaridades olfativas y gustativas, que la hacen indispensable en los grandes vinos de Rioja y que por sus características, imprimen a estos vinos, carácter, singularidad y perdurabilidad, y que para ello, se unen en este vino en el medido ensamblaje (coupage), para que la variedad tempranilla, resalte su exquisita personalidad, su elegancia y finura, además de su riqueza frutal, reforzada por las características de riqueza, complejidad y longevidad en botella, que aporta la variedad graciana.

Todo esto, es acompañado posteriormente por una meticulosa selección manual del fruto, separado a mano en mesa, elaboración con prolongada maceración, riguroso control de temperaturas, así como una crianza controlada semana a semana, en barricas nuevas seleccionadas, del mejor roble hendido, procedente del centro de Francia



CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS

Las condiciones climatológicas han sido inusuales en el ciclo vegetativo de la viña. Un invierno seco, pero con abundantes nieves la primavera deparó una buena brotación. Esta fue irregular, ya que el mes de Junio resultó muy caluroso, lo que provocó un cierto corrimiento de la flor y un cuajado desigual. La escasez de lluvias provocó un tamaño de las bayas pequeño y racimos más sueltos, favoreciendo la maduración y regulando la cantidad de manera natural. La pluviometría estival fue inferior a otros años, limitando el hinchamiento de las bayas y en general con cierto retraso de maduración sobre las fechas habituales. El final de verano seco y las temperaturas benignas, terminó por favorecer una cosecha de la más alta calidad, que mereció finalmente por el Consejo Regulador de la Denominación la nota de EXCELENTE.

NOTA DE CATA

Color granate oscuro casi negro, que apenas deja percibir unos ligeros bordes atejados. Su bouquet revela notas de frutas negras y especias dulces que se mezclan con una fina madera, aromas a guinda, café, tabaco que reposan sobre un fondo de especias suaves. Plenitud en boca, carnosa y afrutada con sabores complejos y frescos que reposan sobre unos densos y suaves taninos equilibrados que le confieren una armoniosa estructura que se funde a la fruta madura con una extraordinaria complejidad con resaltos de ciruelas, tostados, laurel, vainilla, con retrogusto, sabroso y largo.

Maridaje: Esplendido para celebrar ocasiones memorables. Resalta las mejores carnes asadas, a la parrilla o en salsa, especialmente el cochinillo lechal, el cabrito asado, los solomillos de res o de cerdo ibérico, foie, caza y quesos semi-curados o fuertes.