

980	30-10-15 15 ago-15	valde pena 36 SPALNDLI	alicante E SACRANTINO	GENEROSOS SECOS	.
2006	13°	PRO DUTT	BODEGAS LOS LLANOS	ESPUMOSOS	.
€ 0,0	provenienza	NO ME	PATA NEGRA	BLANCOS	.
DCC IGT VALDEPENAS			TIPO LOGI A VALDEPENAS ROSSO	ROSADOS	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z vitigni	BLANCOS CRIANZA	.
			TEMPRANILLO	TINTO JOVEN	.
2,5	2,5	6,8	Commento breve	TINTO GUARDA	XXX
			RUBINO SCURO PASTOSO AL MOVIMENTO AROMI	FERMO	.
			INTENSI FRUTTATI PERSISTENTE, TANNICO	MOSSO	.
				FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.



MI SPIACE NON POTERNE PARLARE DIFFUSAMENTE, IL VINO LO AVREBBE MERITATO, LO RICORDO BENISSIMO, UN GRAN RISERVA VALDEPENAS NON È UN VINO DA TRASCURARE.

### Nota de cata

Este Pata Negra Reserva es un vino con capa alta, de tonos burdeos con matices tejas. Interesante en nariz, se aprecian notas intensas a madera muy bien conjuntadas dentro de matices especiados. De entrada en boca potente y aterciopelada, deja paso a una grata calidez y acaba en un postgusto largo. **Vinificación**

Este Pata Negra Reserva se obtiene de uvas seleccionadas. Se fermenta a temperatura controlada en torno a los 25 - 30° C., teniendo una maceración con los hollejos en torno a los veinte días, para conseguir la estructura y color propios de un vino cuyo destino es una guarda de cinco años. Tras la fermentación maloláctica se lleva a barricas de roble americano y francés donde permanece durante doce meses. Trascorrido este tiempo es envasado y criado en botella.

### Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir este Pata Negra Reserva de Denominación de Origen Valdepeñas a temperatura entre 16° y 18° C.

### Maridaje

Este Valdepeñas acompaña perfectamente con carnes rojas y asados.