



CUARTA SELECCIÓN **BODEGA DIRECTO DICIEMBRE 2011**

LA VICALANDA GRAN RESERVA 2004:

"Algo verdaderamente especial"

Para los abonados de la opción: **BODEGA DIRECTO**

Nuestra última Bodega Directo del año 2011 viene con muchísima fuerza. La **Vicalanda Gran Reserva** es un vino que sólo se elabora en años excepcionales. Es un vino de estilo contemporáneo que satisface a los entendidos en vino y los amantes de los grandes vinos de La Rioja.

La **Vicalanda** nace en 1994 y es uno de los primeros vinos de "Alta Expresión" en La Rioja. La **Vicalanda** es un proyecto independiente de la máxima calidad dentro de las **Bodegas Bilbaínas**, bodega especializada en la elaboración de vinos de reserva en La Rioja Alta. Gracias al respeto por la viticultura y con el afán de innovar constantemente y adaptarse a los nuevos tiempos, hoy en día la bodega se ha convertido en un referente de calidad en la Denominación de Origen.

Zona de elaboración: *Haro (Rioja Alta)*

D.O.: *Rioja Calificada*

Tipo de vino: *Tinto con 24 meses en roble francés Allier nuevo*

Variedad: *100% Tempranillo y algo más*

Grados: *13,5 % ALC.*

Tiempo de guarda: *Entre 10 y 20 años*

Maridaje: *Pechuga de pavo con salsa de frambuesa*

Momento sugerente: *Como broche brillante e inolvidable para este 2011*

Temperatura de consumo: *de 13 a 15°C*



Cata: Ya la botella asombra, y el brazo dormido me deja. La añada excelente, mítica, y el vino, con cuerpo, untuoso, tostados, con especias, largo y complejo. Ya voy, dejadme disfrutar más. Un vino de las 1.001 noches.

José Luis Becerra Olmedo

***Cuerpo:** Cuando un vino posee un sabor que llena la boca, reflejado en una sensación de volumen.

***Untuoso:** Vino de tacto graso. Su peso y paso resbaladizo nos hace apreciarlo a lo largo de la lengua.

***Tostados:** Notas que se desarrollan por el tueste de la madera de la bodega.

***Largo:** No me refiero al tamaño, sino a la duración del sabor del vino (largo) después de haberlo ingerido.

***Complejo:** Y no me refiero al retraído del pueblo, sino al vino que ofrece una amplia gama de sensaciones, tanto en boca, nariz y postgusto.

99,00€

Caja de 3 botellas

40% de DESCUENTO sobre su precio de mercado: 165 €

Transporte e IVA incluido

por sólo **33,00€ / botella**

