

# Rondan Reserva

Para ser destinado a vino de Reserva, Bodegas Sáenz de Santamaría ha seleccionado los mejores viñedos. Se han utilizado uvas procedentes de viñas de una edad media de 80 años; esta característica proporciona una baja producción por hectárea pero se consiguen unas uvas excepcionales.

Es un vino con cierto carácter exclusivo y sello personal. Botellas numeradas (edición limitada).

## Reparto varietal:

90% tempranillo  
10% mazuelo

## RECOGIDA

La vendimia se realiza manualmente, siendo las uvas seleccionadas racimo a racimo.

## ELABORACIÓN

Dos años de crianza en barricas bordalesas de roble americano de 225 litros a una temperatura constante de 14° haciendo tres trasiegos anuales. Seguidamente permaneció en botellero de crianza un mínimo de dos años, consiguiendo así cualidades de un clásico vino de La Rioja Alta.

## VINO

Rondan Tinto Reserva, es equilibrado, clásico en su concepción y de un color cereza intenso con borde teja. Su color y su brillo como su potente aroma a frutas maduras denota la calidad de las uvas.

## EN NARIZ

Predominan los aromas frutales y madera bien ensamblados.

Redondo **EN BOCA**, buena acidez y finos tostados de roble, elegante, largo y seductor.

## TEMPERATURA

ideal de consumo es de 18°.



RONDAN RESERVA