



Gran Reserva Luis Sanz Busto



FICHA TÉCNICA

🏠 DEHESA DE LOS CANÓNICOS

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 85% TEMPRANILLO, 12% CABERNET SAUVIGNON,
3% ALBILLO MAYOR

🍷 CRIANZA DE 26 MESES EN BARRICAS DE ROBLE
AMERICANO Y ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color púrpura de intensidad media

-AROMA: En nariz destacan los aromas frutos negros, como la ciruela o la grosella negra, regaliz de palo y monte bajo. Las especias dulces (nuez moscada, pimienta negra) combinan con las notas a chocolate y cacao, derivadas de su longeva crianza en barricas

-SABOR: En boca es un vino de gran presencia, complejo y elegante. Se vuelven a apreciar los aromas secundarios que ya aparecían en nariz. Su estructura y acidez auguran un gran potencial de guarda

