

ALCONDE

Vinedos y Bodegas

ALCONDE

RESERVA

Reserva

Una receta bajo llave

VARIETADES

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Garnacha

HISTORIA

La historia de nuestra Bodega comienza en 1956, cuando un grupo de pequeños viticultores de la zona de Lerín, convencidos del potencial de sus viñedos, decidieron unir fuerzas y crear un proyecto cuyo principal objetivo era la elaboración de vinos de calidad.

Compartiendo viñedos, trabajando de la mano y utilizando técnicas transmitidas de padres a hijos desde tiempos inmemoriales, fundaron juntos Bodegas Alconde, que cuenta con más de 150 hectáreas de viñedo en una privilegiada zona de Navarra.

TERRITORIO

Los viñedos en propiedad de Bodegas Alconde superan los 50 años y alcanzan en ocasiones el siglo de existencia. Se encuentran en una comarca con un clima adecuado para la maduración de la uva, con temperaturas frías en invierno y cálidas en verano.

Los suelos son muy pobres, calizos, aptos para pequeños rendimientos y con abundancia de cantos rodados que garantizan la humedad a las raíces más profundas. Elaboramos vinos suaves y equilibrados basados en la variedad Tempranillo, la más tradicional de la zona, junto a Garnacha, Graciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

ALCOHOL

13,5%

CRIANZA

24 meses en bodega y redondeo final en botella..

NOTA DE CATA

Un vino tinto reserva muy especial para la bodega de nuestras mejores uvas. Desprende aromas a maderas nobles, tostados, con toques balsámicos y especiados. Taninos muy redondos y maduros, de perfecto equilibrio y delicadeza sin que le falte corpulencia.

SERVICIO

14°-16°

