



# Palacio de Eriete

Reserva  
2020  
Vino tinto

## Variedad

40% Cabernet Sauvignon  
40% Tempranillo  
20% Merlot

## Vendimia

Octubre de 2020

## Elaboración

Fermentación en depósitos de roble francés de 100 hl a 28°C.  
Fermentación maloláctica en los mismos depósitos.

## Crianza

14 meses en barricas de roble francés y 36 meses en botella.

## Temperatura de servicio

16°C - 18°C (60° - 65° F)

## Color

Rojo cereza.

## Nariz

Combinación armónica de fruta roja con notas especiadas y tostadas.

## Boca

Elegante en boca con un final largo y fresco.

## Armonización

Quesos, carnes rojas, caza y carnes a la parrilla.

