



ELABORACIÓN:

Fermentación y posterior maceración durante 21 días en depósitos de acero inoxidable a 32° C. Envejecimiento en barricas nuevas de roble americano durante 21 meses. Tiempo de crianza en botella: Mínimo 15 meses antes de su comercialización.

RESERVA 2003



Medalla Oro
Concurso Int. de Vinos y Espirituosos
CINVE 2010 - Sevilla

RESERVA 2004



Medalla Plata
Certamen Mundial
de Mundus Vini 2009



Medalla de Oro
Mezquita de Córdoba 2009



Challenger
Premium Plata
Select Wine Prowein 2009

RESERVA 2005



Medalla Plata
Certamen Mundial de
Bacchus Madrid 2010



Medalla Plata
Certamen Mundial
de Mundus Vini 2010



Medalla de Oro
Concours Mondial Bruxelles
2011



Medalla Oro
Concurso Internacional
de Vinos y Espirituosos
CINVE 2011 - Sevilla



RESERVA 2007



Concurso Tellus Rotary
Illes Balears, 2012

RESERVA 2008



Medalla de Oro
Mezquita de Córdoba 2012

RESERVA 2009



Medalla Plata
Concurso Internacional de
Vinos y Espirituosos CINVE
2013



Medalla Plata
Certamen Mundial
Mundus Vini 2013

RESERVA 2011



Medalla Oro Concurso
Internacional de Vinos y Espirituosos
CINVE 2015