



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.

— VERITAS RESERVA —
2003



Medalla Oro
Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos
CINVE 2010 - Sevilla

— VERITAS RESERVA —
2005



Medalla de Oro
Vinalies Internationales 2013
París

— VERITAS RESERVA —
2007



Medalla Oro
Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos
CINVE 2014 - Valladolid