

# URBINA

## FICHA DE CATA

[www.urbinavinos.com](http://www.urbinavinos.com)  
[angel@urbinavinos.com](mailto:angel@urbinavinos.com)  
Tel: 941224272  
C/ Campillo 33, 26214  
Cuzcurrita de Río Tirón  
[facebook.com/bodegasurbina](https://www.facebook.com/bodegasurbina)  
[twitter.com/bodegasurbina](https://twitter.com/bodegasurbina)

## Urbina Gran Reserva Especial 1994

### NOTAS DE CATA

#### **FASE VISUAL**

Color rubí oscuro, de capa media con ligero ribete caoba.

#### **FASE OLFATIVA**

Complejidad en nariz, espléndida madurez, aromas minerales, frutas maduras, higos, cerezas y ciruelas, confitura de tomate y orejones, caja de puros, flor de cerezo, pinceladas especiadas armónicas y bien definidas de canela, vainilla y puntas de clavo. Algo de cuero, tabaco rubio y nuez moscada. Almizcle, Incienso y nuez de cola . Fondo de caramelos de toffe y balsámicos frescos y elegantes.

#### **FASE GUSTATIVA**

En el paladar se aprecia roble armonioso y equilibrado, taninos frutales, gran elegancia y suavidad aterciopelada, y maravillosa largura.



### VINO

Urbina Gran Reserva Especial  
1994

### BODEGA

Bodegas Urbina

### ORIGEN

DOC Rioja

### VARIETADES

Tempranillo

### GRADO ALCOHÓLICO

14%

### VITICULTURA

Equipo de Viticultores de la Familia Urbina, este vino se elabora a partir de una selección de uvas de los viñedos propios de Bodegas Urbina. Procedentes de viñedos con más de 20 años de antigüedad.

### ENOLOGÍA

Equipo de Enólogos de la Familia Urbina.

### PRODUCCIÓN

66.000 botellas

### ELABORACIÓN

Fermentado a 28 ° C y macerado los 28 días finales, seguidos por 24 meses en roble y 48 meses en botella.