

# 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 Reserva Especial 2001

### NOTAS DE CATA

#### FASE VISUAL

Color rubí oscuro, de capa media.

#### FASE OLFATIVA

Nariz de intensidad media, de gran finura donde aparece la fruta negra (cereza picota) ensamblada a la perfección con la madera de roble, aroma complejo con notas minerales, trufa y especias. Muy redondo sin ninguna arista, la expresión máxima de la armonía y el equilibrio.

#### FASE GUSTATIVA

En boca confirma las notas percibidas en la nariz, de manera compleja y equilibrada, con buen volumen y de paso por boca sedoso, con refrescante acidez, elegante y muy largo.



### VINO

Urbina Reserva Especial 2001

### BODEGA

Bodegas Urbina

### ORIGEN

DOC Rioja

### VARIEDADES

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 durante 28 días en depósito de acero inoxidable. Permanece al menos dos años en bodega de roble francés y americano y aproximadamente dos años en la botella.