

HERACLES GRAN RESERVA

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Wine making process

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested then fermented in concrete tanks with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete tanks and ageing in French and American oak barrels for 36 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle for 8 years.

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palots y remolques. Fermentación en depósitos de hormigón, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 36 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero durante 8 años.

Terroir

Grapes come from the vineyards of “Rioja Alavesa” and “Rioja Oriental”. “La Covatilla” is a Tempranillo vineyard planted in trellis with clay and limestone soil at 500-600 meters (1600- 2000 ft) altitude and more than 35 years of age. “Los Quiñones” is a Grenache vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude and more than 40 years of age. “Las Hoyas” is a Graciano vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude and more than 30 years of age.

Uva procedente de viñedos de la Rioja Alavesa y Rioja Oriental. El viñedo “La Covatilla” es un viñedo de la variedad Tempranillo plantado en espaldera con suelo arcillo-calcáreo a 500-600 metros de altura y más de 35 años de edad. El viñedo “Los Quiñones” es un viñedo de la variedad Garnacha plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 40 años de edad. El viñedo “Las Hoyas” es un viñedo de la variedad Graciano plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 30 años de edad.



Appearance / Visual

Tawny color, clean and bright.
Color rojo teja limpio y brillante.



Aroma / Olfato

Medium intensity, with aromas of licorice, dried fruits, roasted coffee and cocoa.
Intensidad media, con aromas a regaliz, fruta pasa, torrefactos y cacao.



Taste / Gusto

Full body, round and tasty.
En boca es un vino pleno, lleno, sin aristas y sabroso.



Serving temperature / Temperatura

55 - 60°F / 14-16°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with cured cheeses, chargrilled vegetables, hunting and chocolate desserts.
Quesos curados, verduras a la brasa, caza y postres de chocolate de alta pureza.

Type of Wine / Tipo de vino

Gran Reserva / Gran Reserva

Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha, Graciano

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Ageing / Crianza

36 months. Between 2 and 6 years old French and American oak barrels.

36 meses. Barrica francesa y americana de entre 2 y 6 años

Ageing in bottle / Botella

8 years.

8 años.



- Layers per pallet:
- VMF PALLET (48x40-inch)

- Cases per pallet:
- Cases per layer:

- Bottle barcode:
- Case barcode: