



FINCA ALLENDE



En 1986 llegué a Briones y descubrí el terruño singular que siempre había soñado. Empecé a comprar pequeñas parcelas de viñedo viejo, y a intentar conocer y comprender cada pago.

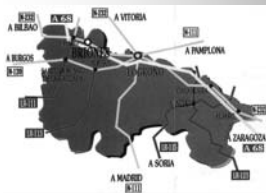
Poco a poco fuimos encontrando cuál era nuestro modelo, un modelo de “expresividad del terroir”, modelo de vinos muy estructurados con los taninos muy marcados, muchos aromas minerales (que era lo que nos daba el terruño de Briones) y en esa misma línea hemos seguido a lo largo de los años.

En 1995, tras vencer dificultades que sin duda hubieran hecho desistir a alguien menos motivado que yo, estábamos en disposición de vinificar el primer ALLENDE.

Veníamos de una tradición riojana, de una concepción bordelesa del terroir y poco a poco fuimos creando nuestro propio camino nuestro propio estilo. Buscando la expresividad de cada parcela, la singularidad de cada pago, así fueron naciendo AURUS, CALVARIO,...

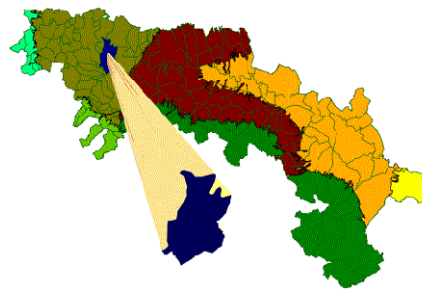
Año a año, poda a poda, vendimia a vendimia, intentamos extraer toda la esencia de cada una de nuestras viñas, para introducirla dentro de cada botella.

MIGUEL ANGEL DE GREGORIO



LOCALIZACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

Briones está situado en el extremo noroccidental de la Rioja Alta, en la margen derecha del río Ebro. Se encuentra a 36 km. de Logroño y 9 km. de Haro por la N-232 y forma parte principal de la comarca de La Rioja Alta.



El pueblo se emplaza sobre un cerro de 80 mts. de altura, con su ladera norte cortada sobre el río en pendiente casi vertical. Nuestra bodega se encuentra situada en el lado suroeste del pueblo, albergada por el soberbio Palacio Ibarra del Siglo XVII.



El acceso a la bodega se realiza por la Plaza Ibarra desde la carretera general.

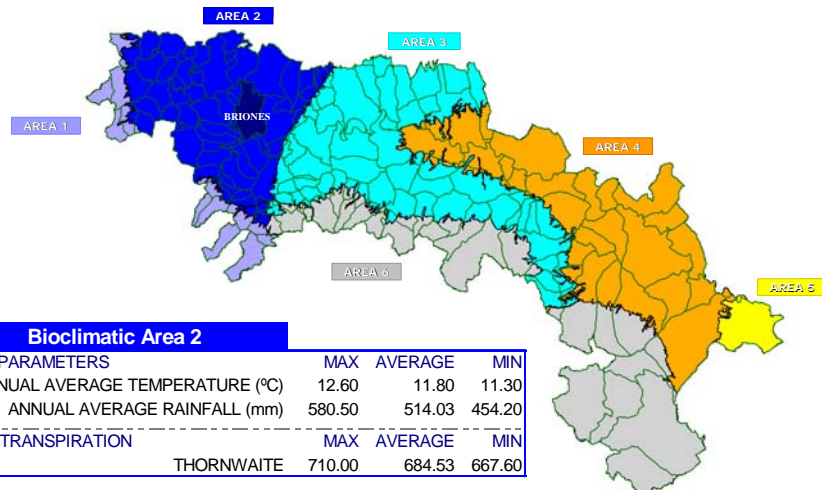


MARCO FÍSICO

Las tierras de Briones se extienden desde los meandros del Ebro hasta la llanura de Valpierre formando un relieve ondulado de suaves colinas.

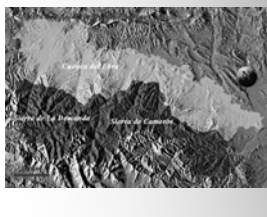
CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS

El clima de Briones es fuertemente continental con inviernos fríos y húmedos y veranos secos y cálidos, aunque existe una importante influencia atlántica debido a que la distancia con el océano Atlántico es de tan solo 70 km., lo que eleva los niveles de humedad relativa atenuando los rigurosos inviernos y tórridos veranos.



La pluviometría media se sitúa en 550 mm., ligeramente superior a la media de La Rioja (450 mm.). La temperatura media anual es de 12,7° C., con una alternancia de temperaturas verano - invierno de 15,1° C.

Los vientos predominantes son de componente NW (Cierzo), en general fríos y húmedos, lo que modera en gran parte las temperaturas veraniegas. Del sur provienen vientos de componente continental y a través del río Ebro corrientes de componente mediterránea.

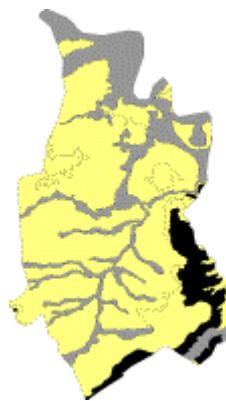


LOS SUELOS

Los suelos son arcillosos y arcillo calizos, con un sustrato continuo de gravas calcáreas, recuerdo de un pasado aluvial que permite el desarrollo de las raíces en profundidad, la extracción de elementos minerales en profundidad y la elevada síntesis de compuestos fenólicos.

Las altitudes oscilan entre los 415 mts. y los 610 mts. predominando las orientaciones norte y noreste lo que facilita la adecuada maduración.

LITOLOGÍA



Cuaternario – Aluvión y Suaves Pendientes

Formado por sierras y suaves pendientes compuestas por guijarros predominantemente silicios, con una matriz de limo arcillosa de consistencia variable aunque con un orden métrico.

Cuaternario – Aluvión, detritos cónicos y terrazas

Sedimentos fluviales que corresponden a diferentes niveles de terrazas del río Ebro así como aluviones y terrazas de los principales afluentes del mismo. También se incluyen depósitos de debajo del valle vinculas corrientes fluviales de menor importancia.

Terciario – Areniscas, Limos y Arcilla

Compuesto por una alternancia de arenisca, ocasionalmente calcárea, limo-calcárea y de arcillas blanquecinas y de tonos amarillentos y ocre.

SUELOS

Los suelos que encontramos en Briones son séricos en cuanto a humedad y de las siguientes texturas:

MARGO – ARCILLOSOS

Bajo contenido en materia orgánica alto contenido en limos.

MARGO – ARCILOSOS

Bajo contenido en materia orgánica y medio en limos.

MARGAS

Bajo contenido en materia organica y medio en limos

MARGO-ARENOSOS

Bajo contenido en materia orgánica y medio en limos.

MARGO-VISCOSOS

Bajo contenido en materia orgánica y medio en limos.

SUELOS NO APROPIADOS PARA VIÑEDO



EL VIÑEDO

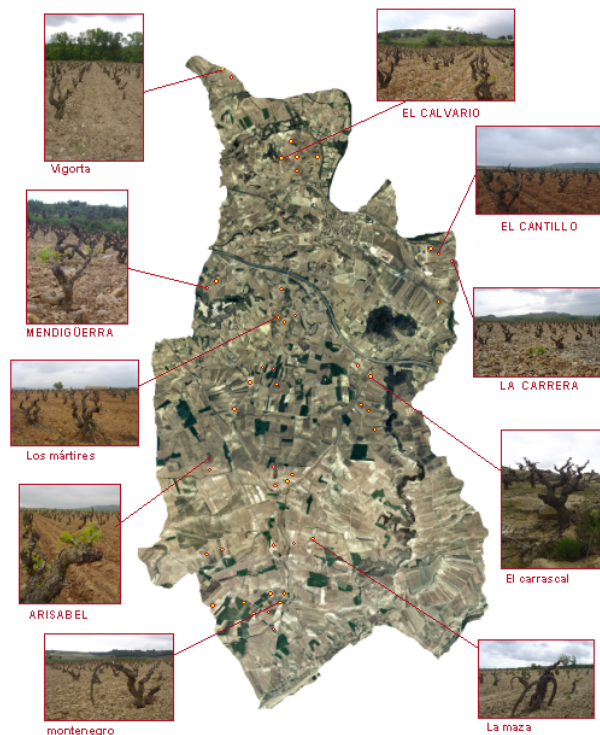
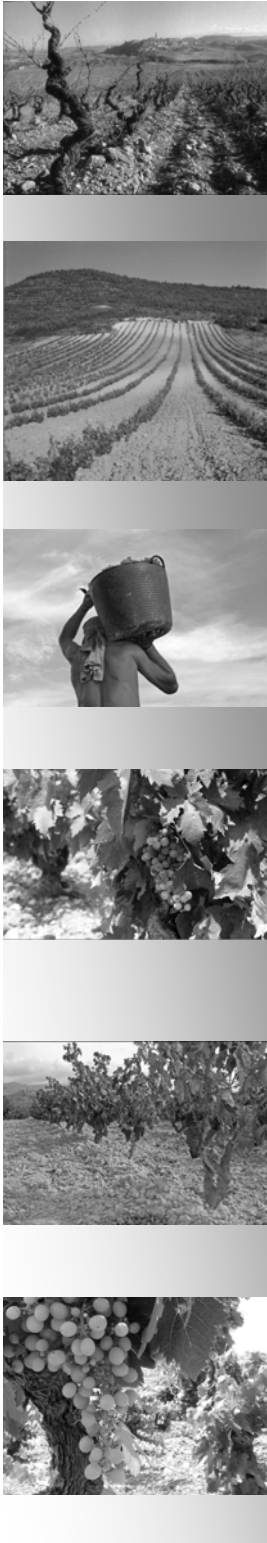
En FINCA ALLENDE cultivamos 68 Ha. de viñedo repartidas en 118 parcelas, que se haya situado en su totalidad en colinas, con orientaciones norte, noreste y noroeste, a fin de captar en toda su plenitud la influencia de vientos atlánticos.

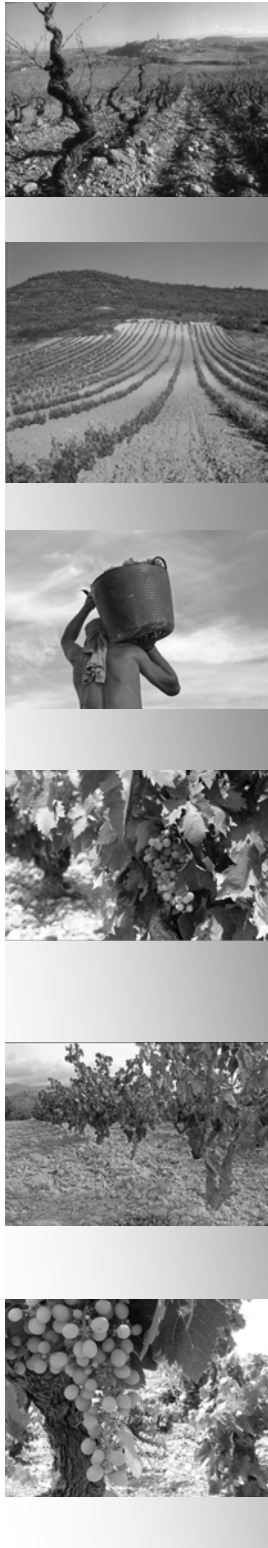
Los porta injertos más habituales, son el Rupestris de Lot, en los viñedos más viejos, predominando el R-110 en los más jóvenes.

Cultivamos de forma casi exclusiva la variedad Tempranillo (46,5 Ha.) aunque también un poco de Graciano (1,5 Ha.) y pequeñas cantidades de Garnacha, Viura y Malvasía.

La densidad media es de 3600 cepas por Ha. (muy superior a la media de la zona), y la poda se realiza en vaso con 3 brazos, aunque en las plantaciones jóvenes se comienza a introducir la espaldera, con poda en cordón.

La vendimia se realiza de forma enteramente manual, intentando recolectar cada pago en su momento óptimo de maduración. El transporte de la uva a la bodega se realiza en cajas de 20 Kg.





LAS VARIEDADES

TEMPRANILLO



GARNACHA



GRACIANO



VIURA



MAUVASIA





CALVARIO

“Un Terroir Específico”



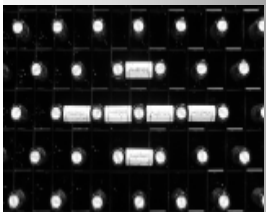
El viñedo CALVARIO fue plantado en el año 1945 y su extensión no supera las 2 Has. Con orientación SE, el terreno es irregular con un inclinación de hasta el 8%.

Composición: terreno franco-arcilloso con piedra y grava. Su color rojizo advierte su contenido en hierro.

Viticultura: El porta injertos utilizado es el Rupestris de lot y su marco de plantación es muy compacto 1,60 x 1,60. Densidad Media del Viñedo: 4200 viñas/ Ha. La viña está dispuesta en vaso con 3 brazos y 12 yemas vistas por pie.

Variedades: 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano.





ELABORACIÓN

VINIFICACIÓN

A la llegada de la uva a la bodega se procede a su selección manual eliminando todos aquellos racimos que presentan el más leve defecto.

La Vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable y tinajas de madera por el método de vendimia despalillada sometida a bazuqueos y remontados intensos.

Posteriormente los vinos recién descubados pasan a barrica donde realizan la transformación maloláctica y son sometidos al menos a dos trasiegos.

CRIANZA

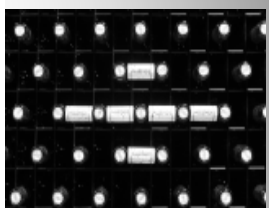
La Crianza se realiza durante periodos variables, en función de cada cosecha en barricas bordelesas de 225 litros.

El 100 % es Roble Francés Allier .

Estas proporciones pueden variar también en función de las características de cada añada.

La renovación de barricas se realiza a un ritmo del 1/3 anual.





EMBOTELLADO

El Embotellado se realiza sin filtración previa en botellas bordelesas de 75cl., 150cl., 300cl. y 500cl. con vacío previo al encorchado. Se utiliza exclusivamente tapón de corcho natural de 49x24 Mm. Las botellas permanecen durante al menos 72 horas de pie antes de ser tumbadas para facilitar la descompresión del tapón.



COMERCIALIZACIÓN

En Finca Allende se producen alrededor de 300.000 botellas anuales, de las cuales el 75 % son destinadas a mercados exteriores a través de una red de distribuidores e importadores en 41 países de Europa, Asia y América.

Contacto: info@finca-allende.com

Internacional: sales@finca-allende.com ,

Nacional: ventas@finca-allende.com





FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE BLANCO 2013-FICHA TÉCNICA

TIPO VINO: BLANCO con D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD: VIURA 95%, MALVASIA 5 %

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES Edad media del viñedo, 55 años, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos arcillosos con gravas en profundidad. Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta , con abonado orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas. Vendimia manual y posterior selección manual de racimos a la entrada a bodega.

VINIFICACIÓN:

Prensado suave de los racimos en prensa vertical. Desfangado estático del mosto flor durante 48 horas. Fermentación en barrica nueva de roble francés durante 28 días a 20°C temperatura.

CRIANZA:

Catorce meses en Barricas bordelesas de Roble Francés. Los siete primeros meses con lías, realizando Battontage dos veces a la semana. Posterior trasiego y siete meses sin lías.

EMBOTELLADO:

Embotellado con suave filtración sin clarificación.

PRESENTACIÓN:

Botellas bordelesas tradición, color blanco de 750 ml y 1500 ml. Corcho natural de 49 por 24,5 mm, Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Cápsula de Estaño reciclable. Caja de cartón ondulado completamente reciclable.

AÑADA:

Otoño con temperaturas suaves y algo lluvioso. Invierno templado con abundantes precipitaciones en febrero y marzo. Abril templado y muy lluvioso. La rotación, tardía, se produce la tercera semana de abril con un abundante desarrollo vegetativo. El mes de mayo es fresco y lluvioso produciéndose la floración la tercera semana de junio con una tasa de cuajado algo menor a otras añadas a causa de las lluvias. Julio y agosto frescos y con algunas precipitaciones. Envero en la tercera semana de agosto que se prolonga hasta primeros de septiembre . La maduración discurre adecuadamente durante la primera quincena de septiembre, siendo bastante lluvioso el resto del mes. Octubre presenta noches frescas que ayudan a conseguir una correcta madurez fenólica y aromática. La vendimia comienza el día 15 de octubre con temperaturas suaves y ausencia de lluvias durante la misma.

CATA:

Color amarillo dorado, alimonado, limpidez absoluta. Nariz elegante y sutil con recuerdo de cítricos (pomelo) y frutas de hueso (melocotón y ciruela Claudia), Recuerdos balsámicos. Boca sabrosa, grasa, untuosa con un apreciable volumen y gran ligereza en el paso de boca, enorme persistencia en retrosanal.




ALLENDE

2013

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



FINCA ALLENDE S.L.

MÁRTIRES 2015 -FICHA TÉCNICA

TIPO VINO: BLANCO con D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD: VIURA 100%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES, FINCA MÁRTIRES, plantada en 1970, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos Franco-arcillosos con roca en profundidad. Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta, con abonado orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas. Vendimia manual y posterior selección manual de racimos a la entrada a bodega.

VINIFICACIÓN:

Prensado suave de los racimos en prensa vertical. Desfangado estático del mosto flor durante 48 horas. Fermentación en barrica nueva de roble francés durante 24 días a 20°C temperatura.

CRIANZA:

Nueve meses en Barricas bordelesas de Roble Francés de los cuales cuatro con lías, realizando Battonage dos veces a la semana.

EMBOTELLADO:

Embotellado con suave filtración sin clarificación.

PRESENTACIÓN:

Botellas Borgoña tradición, color verde de 750 ml y 1500 ml. Corcho natural de 49 por 24,5 mm. Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Cápsula de Estaño reciclable. Caja de madera completamente reciclable.

AÑADA:

Invierno seco y moderadamente frío. Cosecha de brotación media (segunda semana de abril). Primavera cálida y soleada con abundantes lluvias en abril y mayo. Floración segunda semana de Junio con tiempo cálido y seco. Mes de Julio extraordinariamente caluroso, la viña resiste gracias a las abundantes reservas hídricas de Mayo. Enero primera semana de agosto. Agosto seco y moderadamente cálido. El uno de Septiembre se produce una enorme tormenta de lluvia. Afortunadamente el excelente estado sanitario y los vientos frescos del norte, evitan la aparición de la temida botrytis Septiembre y Octubre cálido y soleado. Maduración extraordinaria. Estado sanitario perfecto. Ciclo vegetativo muy corto. La vendimia se realiza el 26 de septiembre; aromas frutales excepcionales, de gran calidad.

CATA

Color amarillo pálido, limpidez absoluta. Nariz sutil y fragante, cítricos, profunda mineralidad. En boca es graso, potente, sedoso, con gran volumen y persistencia en retronasal.





FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE NATURE 2016-FICHA TÉCNICA

TIPO VINO: TINTO con D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD: TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES, FINCA LAS CUESTAS DE VALPIERRE. Edad media del viñedo, 30 años, plantación de alta densidad. Con poda en Cordon Royat. Suelos arcillosos con gravas en profundidad, ladera de orientación norte Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta , con abonado y orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas. Vendimia manual, selección a la entrada a bodega y posteriormente selección óptica de las bayas .

VINIFICACION:

Encube de racimos despalillados y no estrujados en deposito de acero inoxidable. Fermentación controlada a 28° C durante 16 días, con tres remontados diarios. Maceración total con los hollejos de 16 días. Descube por gravedad y prensado vertical. Maloláctica en barrica. Allende Nature se elabora sin adición de sulfitos.

CRIANZA:

Cinco meses en Barricas bordelesas de Roble Americano.

EMBOTELLADO:

Embotellado sin filtración ni clarificación

PRESENTACION:

Botellas bordelesas tradicion, color uva de 750 ml . Corcho natural de 49 por 24,5 mm, Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Capsula de Estaño reciclable. Caja de cartón ondulado completamente reciclable.

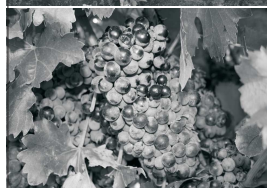
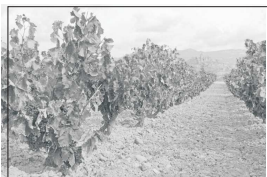
AÑADA:

Invierno lluvioso y moderadamente frío. Cosecha de brotación media (segunda semana de abril). Primavera cálida y soleada con escasas lluvias en abril y mayo. Floración segunda semana de Junio con tiempo cálido y seco. Mes de Julio extraordinariamente caluroso,y seco la viña resiste gracias a las abundantes reservas hídricas de invierno. Enero primera semana de agosto. Agosto seco y moderadamente cálido. La primera quincena de Septiembre se producen lluvias abundantes. Afortunadamente el excelente estado sanitario y los vientos frescos del norte, evitan la aparición de la temida botrytis Septiembre y Octubre cálido y soleado. Maduración extraordinaria. Estado sanitario perfecto. Ciclo vegetativo largo. La vendimia comienza el 10 de octubre con tiempo soleado y fresco ; aromas frutales excepcionales.excelente equilibrio de acidez. Taninos muy marcados y de gran calidad y elegancia.

CONSUMO: recomendamos consumir antes de Mayo 2018

CATA

Color cereza intenso con matices púrpura. En nariz predominan las sensaciones frutales (zarzamora, arándanos, frutos negros) sobre los tonos suaves de crianza en madera, que proporcionan sensaciones de vainilla y tabaco. En boca es serio y vivaz con potencia y un gran equilibrio, amplio y sabroso combinando frescura frutal y sutil estructura de un vino de gran calidad.



ALLENDE
Nature
Vino elaborado sin adición de sulfitos

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA | 2016



FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE 2010-FICHA TECNICA

TIPO VINO: TINTO con D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD: TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES Edad media del viñedo, 45 años, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos arcillosos con gravas en profundidad. Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta, con abonado y orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas. Vendimia manual y posterior selección manual de racimos a la entrada a bodega.

VINIFICACION:

Encube de racimos despallados y no estrujados en deposito de acero inoxidable. Maceración prefermentativa en frio a 5° C durante 6 días. Fermentación controlada a 28° C durante 10 días, con tres remontados diarios. Maceración total con los hollejos de 16 días. Descube por gravedad y prensado vertical. Maloláctica en Inoxidable.

CRIANZA:

Catorce meses en Barricas bordelesas de Roble Francés. Trasiego cada cuatro meses.

EMBOTELLADO:

Embotellado sin filtración ni clarificación

PRESENTACION:

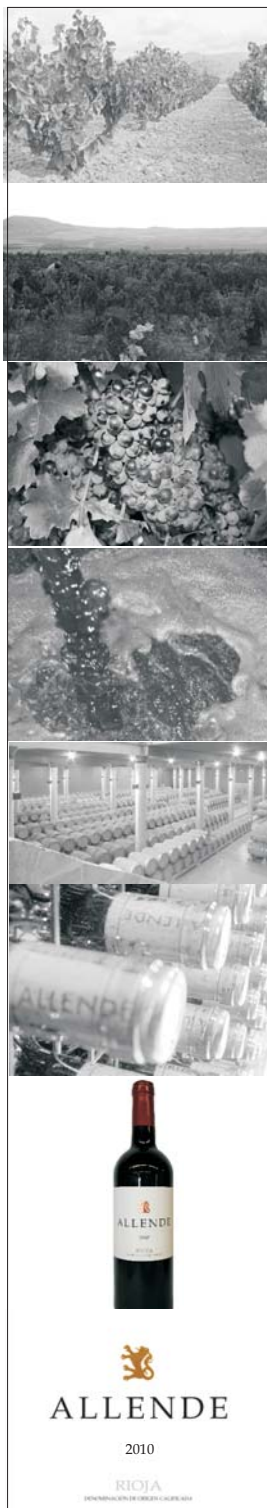
Botellas bordelesas tradicion, color uva de 750 ml y 1500 ml. Corcho natural de 49 por 24,5 mm, Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Capsula de Estaño reciclable. Caja de cartón ondulado completamente reciclable.

AÑADA:

Otoño con temperaturas suaves y lluvioso. Invierno extraordinariamente frio y muy lluvioso con abundantes nevadas. mes de febrero inusualmente frio. Marzo frio y abril templado. Brotación en la tercera semana de abril, con noches frias aunque sin heladas y algún día lluvioso aunque con poca intensidad de precipitación. Mayo comienza frio y lluvioso aunque termina con temperaturas más suaves. Junio frio y lluvioso. La planta comienza a acumular retraso en el ciclo vegetativo. Floración en la cuarta semana de junio con un cuajado correcto. Julio y agosto calidos y extremadamente secos con un excelente desarrollo vegetativo debido a las reservas hídricas acumuladas en el periodo invernal. Envero en la tercera semana de Agosto, con días templados y noches frescas. Septiembre fresco con noches frias. Se produce una ralentización de la maduración. Octubre comienza con dia frios y noches muy frias, circunstancia que se mantendrá a lo largo de toda la vendimia que comienza el 18 de octubre

CATA

Color cereza intenso con matices púrpura. En nariz predominan las sensaciones frutales (zarzamora, arándanos, frutos negros) sobre los tonos perfectamente integrados de crianza en madera, que proporcionan sensaciones de cedro y tabaco. En boca es serio y vivaz con potencia y un gran equilibrio, amplio y sabroso combinando frescura frutal y la elegante estructura de un vino de guarda.





FINCA ALLENDE S.L.

CALVARIO 2008-FICHA TECNICA

TIPO VINO: TINTO con D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD: TEMPRANILLO 90 % GARNACHA 8 % GRACIANO 2%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES, FINCA CALVARIO Plantado en 1945, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos franco arcilloso con abundantes gravas y piedras. Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta , con abonado y orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas. Vendimia manual y posterior selección manual de racimos a la entrada a bodega.

VINIFICACION:

Encube de racimos despalillados y no estrujados en Tina de Roble Francés . Maceración prefermentativa en frio a 5° C durante 6 días. Fermentación controlada a 28° C durante 14 días, con tres remontados diarios. Maceración total con los hollejos de 20 días. Descube por gravedad y prensado vertical. Maloláctica en barrica.

CRIANZA:

18 meses en Barricas bordelesas de Roble Francés nuevas. Trasiego cada seis meses.

EMBOTELLADO:

Embotellado sin filtración ni clarificación

PRESENTACION:

Botellas Borgoña pesada, color uva de 750 ml y 1500 ml. Corcho natural de 49 por 24,5 mm, Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Capsula de Estaño reciclable. Caja de madera completamente reciclable.

AÑADA:

Otño con temperaturas suaves extraordinariamente seco . Invierno con alternancia de días frios con fuertes heladas y templados y práctica ausencia de lluvias. Marzo lluvioso y frio, produciéndose incluso algunas nieves tardías. Abril templado. Brotación en la cuarta semana de abril, temperaturas calidas. Mayo caluroso y extraordinariamente lluvioso . Junio muy caluroso y seco. Floracion en la tercera semana de Junio con un cuajado correcto. Julio y agosto calidos y extremadamente secos con un buen desarrollo vegetativo. Envero en la segunda semana de Agosto , con días calidos y noches templadas. Septiembre fresco con noches frias. Se produce una ralentización de la maduración. Octubre comienza con dias frescos con algunas heladas nocturnas y algunas lluvias, circunstancia que se mantendrá a lo largo de toda la vendimia que comienza el 8 de octubre alcanzándose una satisfactoria madurez fenolica.

CATA

Rojo intenso con matices Cárdenos, poderoso. En Nariz, recuerdos de montebajo y balsámicos, frutos negros y compota unidos a recuerdos minerales. Gran armonía en boca, taninos sedosos y equilibrados, paso de boca suave y voluminoso, final de boca largo. Vino de guarda.





FINCA ALLENDE S.L.

AURUS 2009-FICHA TECNICA

TIPO VINO: TINTO con D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD: TEMPRANILLO 85 % GRACIANO 15%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES, edad media del viñedo 60 años, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos franco arcilloso con abundantes gravas y piedras. Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta, con abonado y orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas. Vendimia manual y posterior selección manual de racimos a la entrada a bodega.

VINIFICACION:

Encube de racimos despallados y no estrujados en Tina de Roble Francés. Maceración prefermentativa en frío a 5° C durante 6 días. Fermentación controlada a 28° C durante 16 días, con tres remontados diarios. Maceración total con los hollejos de 22 días. Descubre por gravedad y prensado vertical. Maloláctica en barrica.

CRIANZA:

Veinticuatro meses en Barricas bordelesas de Roble Francés nuevas. Trasiego cada cuatro meses.

EMBOTELLADO:

Embotellado sin filtración ni clarificación

PRESENTACION:

Botella bordelesa pesada, color uva de 750 ml y 1500 ml. Corcho natural de 54 por 24 mm, Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Capsula de Estaño reciclable. Caja de madera, completamente reciclable.

AÑADA:

Invierno frío y con abundantes precipitaciones, tanto de lluvia como de nieve, lo que va a proporcionar reservas hídricas en profundidad. Brotación en la tercera semana de abril, con noches frías y días templados. Primavera seca y sin heladas. Floración en la segunda semana de junio con un cuajado casi perfecto. Ligeras lluvias a finales de junio con unos meses de julio y agosto muy calurosos y extremadamente secos, que la planta soporta bien debido a las reservas hídricas invernales. Enero en la primera semana de Agosto (ligeramente adelantado), con días calurosos y noches tórridas, El calor y la sequía, continúan durante la primera quincena de septiembre, provocando una ralentización de la síntesis fenólica. A mediados de septiembre se producen lluvias abundantes y ligero descenso de las temperaturas sobre todo durante la noche, lo que permite que la planta complete de forma correcta el ciclo de maduración. La vendimia se realiza el día 11 de Octubre, con temperaturas suaves y ausencia de lluvias.

CATA

Color rojo púrpura intenso. Potente y elegante en nariz, con una gran complejidad aromática (compotas, minerales, mentol, especias, monte bajo, tofee y cacao).

Gran armonía en boca con unos taninos dulces muy marcados, muy complejo y pleno de sabores de frutos negros, pasa, regaliz, café, tinta y hierbas aromáticas. Final de boca largo y persistente. Gran vino de guarda

