

## CAMPILLO 57 GRAN RESERVA

### Descripción

Tinto de la variedad tempranillo y graciano de una añada, 2011, calificada como excelente. Vendimia y selección realizada de forma manual de uvas procedentes de las fincas Villa Lucía y Larraz. Crianza de 24 meses en barrica de robles francés Allier.

Visualmente presenta un color rojo picota con tonos rubíes que ya nos delata su gran complejidad en sus elegantes y coloreadas lágrimas. En nariz presenta un aroma sensual, profundo y complejo donde destacan los aromas primarios a confitura de frutos rojos, regaliz y notas terciarias de pimienta, nuez moscada, hinojo y torrefactos procedentes de su crianza en roble francés, todos ellos envueltos por una sensación de chocolate y vainilla. En boca es extremadamente bien equilibrado, amable y goloso con gran variedad gustativa ya detectada en el aroma con un final lleno, carnoso y duradero.

### Características



Tinto Tempranillo



Mínimo 24 meses en barrica de roble francés



D.O.Ca Rioja



75 cl.

### Premios



Medalla de Oro, añada 2012, ?Rioja Masters 2019?  
The Drinks Business



En la lista de los Mejores Vinos Españoles 2019 de  
James Suckling, añada 2012



Medalla de Plata, añada 2012. Cata de verano  
Mundus Vini 2019.



94 puntos, añada 2.012. Cata 2.019



94 puntos, añada 2.011, Decanter Magazine 2.019

