

Jerez, Rioja, Sierra de Salamanca

RETA

BODEGA
RE
TA

Tarraz

2022

Rufete 60%
Tempranillo 20%
Garnacha 15%
Blancas 5%

13.5% Vol
93/100 RP

Cinco viñedos en San Estebán y Miranda del Castañar. Entre 550 y 700 metros de altitud. Suelos de granito. Rendimiento de 1kg por planta.

Vendimia manual. Fermentación con 100% raspón. 14 meses de crianza en barricas de roble usadas.

Mira 2

2023

Palomino
12.5% Vol

94/100 RP

Uva de Campix, 70%, y parte baja de Miraflores, 30%. Suelo de albariza.

Vendimia manual. Fermentación y 12 meses de crianza en barricas de roble usadas y botas de manzanilla. Formación de un leve velo de flor.

Ta/Mira

2022/2023

Palomino

12% Vol
12.5% Vol
96/100 RP
96+/100 RP

Parte alta de Miraflores, Sanlúcar de Barrameda. 59 metros de altitud. Suelo de albariza.

Vendimia manual. Fermentación y 12 meses de crianza en barricas de roble usadas y botas de manzanilla. Formación de un leve velo de flor.

Ta/Rilla

2022

Garnacha
13.5% Vol

Viñedo viejo en Canprovin, Valle del Najerilla. Suelo arcillo-calcáreo con gravas a 750 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 24 meses de crianza en barricas de roble usadas.