



DON MIGUEL COMENGE 2014

Don Miguel Comenge Reserva es un vino único que solo elaboramos los años excepcionales.

El secreto está en la excepcional viña de donde procede: su suelo, su orientación, el clima y los bajos rendimientos.

El método de producción es sencillo y a la vez único: cuidadosa vendimia en cajas, meticulosa selección de los racimos y despalillado total a mano en mesa de selección de uvas.

Don Miguel Comenge 2014 fermenta en depósito de cemento con nuestra propia levadura y se cría en barricas 100% nuevas de roble francés.



90% Tempranillo
10% Cabernet
Sauvignon



20 meses en barrica de
roble francés nuevo



12.940 botellas
250 mágnum

Procedencia de la uva



Pago de las Hontanillas

Viñedo de apenas 2,7 hectáreas y plantado a 870 metros de altura en Pesquera de Duero, orientado al sur. Sensacional suelo predominante calizo, donde el Tempranillo adquiere una marcada personalidad y riqueza aromática.



Pago de la Nava

Uva Cabernet Sauvignon plantado junto al río Duero, creando éste un microclima que favorece la maduración de esta variedad. Suelo arcilloso, con abundante canto rodado en profundidad. El vino presenta una magnífica acidez e intenso color.

Nota de cata

Color rojo picota de capa muy alta.

Tiene una nariz muy profunda, que despliega de forma paulatina una multitud de sensaciones: fruta negra, ciruelas, cassis, chocolate, especias de monte bajo y un nítido fondo mineral que nos recuerda a la tiza.

En boca tiene una acidez excelente y resulta agradablemente fresco, con cuerpo rotundo, amplio, haciendo gala de un tanino aterciopelado, exquisita madurez de fruta y una densa, concentrada y delicada textura en boca. Enorme recorrido durante todo su paso en boca, que augura una larga vida en la botella.

Maridaje: Carnes rojas, platos de caza, charcutería, platos condimentados y postres de chocolate. Temperatura de servicio: 16-18º

Reconocimientos



Guía Peñín
96 puntos



Parker
91 puntos



Guía Repsol
94 puntos



Ultimate Wine Challenge
95 puntos