



BODEGAS AGRUPADAS  
**PONTE**



# Doña Susa

RIOJA RESERVA EDICIÓN LIMITADA  
CEPAS VIEJAS

## FICHA TECNICA

Región: AUSEJO-LA RIOJA -España  
Denominación: D.O. RIOJA CALIFICADA  
Color: Tinto  
Añada: 2010  
Cepa: 100% TEMPRANILLO de cepas de 25-30 años  
Alcohol: 13,9 % vol.  
Contenido: 75cl.

## LA DEGUSTACION

A la vista se presenta limpio y brillante, de color rojo rubí muy poco evolucionado, presentando una alta capa. En nariz presenta una elevada intensidad aromática y una gran complejidad, dominando el bouquet y los torrefactos, sin apoderarse por completo de la fruta negra.

En boca es amplio, sedoso, redondo, muy largo y persistente, con un tanino muy bien pulido.

En vía retro nasal, aparecen de nuevo los torrefactos y la fruta negra, quedando un ligero tono de castañas asadas muy agradable.

## MARIDAJE

Recomendamos el consumo de Doña Susa Rioja Reserva Edición limitada a 18°C con platos fuertes y grasos, como quesos curados, carnes rojas y platos de caza.

Sobre su expectativa de vida, podemos vaticinar una evolución en el tiempo muy positiva de este vino, siempre recordando que el vino está listo para su consumo y que no es necesario esperar a una ocasión excepcional para descorchar un gran vino.