LA DAMA RESERVA 2021

Tipo de vino: Tinto Reserva

Número de botellas: Número limitado de botellas. 1930 botellas en la añada 2021

Variedad de la uva: Monastrell 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Alcohol: 15,0º

Capacidad: 75 cl.

Camino de los Coves, Ptda. Matola, Pol. 3, nº 18, 03296 Elche (Alicante) - Tfn: 655 85 68 98
info@vinosladama.com | www.vinosladama.com

Elaboración: Producción: 1930 botellas, numeradas y etiquetadas a mano.

Viñedo: Suelos calizos y calcáreos. A 13 kilómetros de la costa y a 90 metros sobre el nivel del mar. Selección de las mejores partes de los viñedos.

Elaboración: Nuestras uvas Monastrell y Cabernet Sauvignon se recogen a mano en cajas de 12 kg a primera hora de la mañana, cuando las temperaturas son más bajas. Se vendimian en días diferentes, normalmente el Cabernet Sauvignon en las primeras semanas de septiembre y la Monastrell a finales de septiembre, consiguiendo el punto de maduración adecuado que buscamos en cada variedad. Añadimos una levadura específica seleccionada para cada variedad de uva, ya que cada variedad fermenta en depósitos de fermentación diferentes. Iniciamos la fermentación a 18 ºC, realizando remontados cada 2 horas, entre 5 y 7 veces al día, para extraer todos los sabores, aromas y color de los hollejos. Tras 5-7 días, llevamos todos los hollejos a una prensa vertical. Tras el prensado de los hollejos, solo una parte del mosto procedente de la prensa vuelve a los depósitos de fermentación tras realizar diferentes mezclas. Entre 12 y 16 días después de la vendimia, finaliza el proceso de fermentación. El proceso de limpieza se realiza mediante el tiempo y la gravedad durante 6 meses dentro del depósito. Iniciamos la fermentación a 18 ºC, realizando remontados cada 2 horas, entre 5 y 7 veces al día, para extraer todos los sabores, aromas y color de las pieles. Tras 5-7 días, introducimos todas las pieles en una prensa vertical. Tras el prensado, solo una parte del mosto procedente de la prensa vuelve a los depósitos de fermentación tras realizar diferentes mezclas. Entre 12 y 16 días después de la vendimia, finaliza el proceso de fermentación. El proceso de limpieza se realiza mediante el tiempo y la gravedad durante 6 meses dentro del tanque. Tras el proceso de limpieza, el vino pasa a una selección especial de barricas de roble francés procedentes de diferentes tonelerías. Tras 18 meses, se cata cada barrica y se realiza la mezcla final entre estas diferentes barricas. Debido a esta selección especial, el número de botellas puede variar en cada añada, e incluso algunas añadas pueden saltarse. Se embotella tras una microfiltración y se conserva en nuestra bodega a menos de 18 ºC, con menos del 60 % de humedad y en oscuridad.



Historial de añadas:

La Dama Reserva 2018, 2350 botellas. Agotado.

La Dama Reserva 2021, 1930 botellas. A la venta desde el 1 de mayo de 2025.

La Dama Reserva 2022, 3000 botellas. Aún no hay información disponible.

Temperatura de servicio: Temperatura de servicio de 16ºC

Maridaje: La Dama Reserva es ideal para ser acompañado con carnes, asados, cocidos y arroces.

Premios:
93 puntos Peñín en la añada 2018

Medalla de plata en los Decanter Awards 2024

Menciones: