



DESDE  1949

# VIÑA HERMINIA

## RESERVA

2016

La personalidad de este vino viene marcada por la riqueza del Tempranillo, el vigor de la Garnacha y la exuberancia del Graciano. Un vino franco y muy complejo, con aromas de fruta negra madura, notas cremosas y fondo de tabaco. Redondo en boca y muy amplio. Un vino con un gran potencial de envejecimiento.

*This is an attractive and complex Reserva, with an elegant and intense red cherry colour. The nose is unmistakably Rioja, with an excellent balance between blackcurrant and oak aromas. The palate shows a velvety texture which flows wonderfully, with a round and lingering finish.*

DESDE  1949

# VIÑA HERMINIA

## RESERVA

### 2016

**Crianza** 30 meses en barricas de roble francés y americano.  
18 meses en botella.

**Uva** 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano  
**Alcohol** 14 % Vol

**Datos analíticos** Acidez total: 5,40 g/l pH: 3,65

**Temp. consumo** 17° C

**Vida en botella** 8 años

**Añada 2016** Valoración Oficial de la añada: **Muy buena**

La vendimia más temprana de la historia de Rioja, se desarrolló entre la última semana de agosto y la primera de octubre. Un verano seco y soleado que permitió alcanzar el punto óptimo de madurez con un magnífico estado sanitario de la uva.

**Nota de cata** Elegante e intenso color rojo picota. En nariz predominan aromas de fruta negra madura, con notas cremosas y de tabaco y cuero. En boca es redondo y untuoso, largo y equilibrado, con muy buen final.

**Maridaje** El acompañante perfecto para asados, guisos de caza mayor y carnes rojas.

**Ageing** 30 months ageing in French and American oak casks. Matured a minimum of 18 months in bottle.

**Grape** 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano  
**Alcohol** 14 % Vol

**Analytical data** Total acidity: 5.40 g/l pH: 3.65

**Best served at** 63°F / 17°C

**Evolution** 8 years

**2016 Vintage** Official Vintage rating: **Very good**

The earliest harvest in the history of Rioja, which started on the last week of August and ended on the first week of October. Grapes reached an optimum level of maturity due to a dry and sunny summer.

**Tasting notes** Elegant and intense red cherry colour. Complex, with an excellent balance between black fruit and oak on the nose, with creamy and tobacco background. Round and full palate, with a long unctuous aftertaste.

**Pairing** The perfect companion for roasts, game stews and red meats.

FORMATO	FORMATO CAJA	CAJAS POR PALLET	EAN	ITF	UPC	SCC
75cl	6	125 (25x5)	8435137000111	68435137000113	97985146519	68435137000113



#### Bodegas Viña Herminia S.L.

Camino de los Agudos, 1 - 26559, Aldeanueva de Ebro - La Rioja (ESPAÑA)

Tel.: +34 941 142 305 - Fax: +34 941 142 303

[vherminia@vherminia.es](mailto:vherminia@vherminia.es)  
[www.vinaherminia.es](http://www.vinaherminia.es)

