



Maktub  
*by Paco Arango*

## Maktub Reserva 2017

D.O. Ca. Rioja

### Variedades

Tempranillo y graciano

Grado Alcohólico 14% Vol.

Crianza 26 meses en roble americano

Contiene sulfitos

### Temperatura de servicio

Entre 16 y 18 °C

### Análisis de cata

Color cereza muy intenso.

Un vino algo cerrado al comienzo, con un marcado estilo bordelés, con notas ahumadas y de especias como la pimienta, la nuez moscada y la canela.

También encontramos notas de frutas negras muy maduras y con notas compotadas de arándanos, casis, grosella negra. Recuerdos balsámicos de buena intensidad.

Entrada en boca suave y cremosa, con taninos maduros y aterciopelados. Carnoso y con gran intensidad, complejo y elegante. Largo y con un final que nos recuerda a la fruta que encontrábamos en la nariz.

Parar beber ahora o guardar por su gran potencial de buena evolución en botella.

### Maridaje

Un vino ideal para disfrutar con guisos, asados, carnes a la brasa, legumbres y pescados grasos.