



DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

RESERVA

2011

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.





VIÑA HERMINIA

RESERVA

2011

Crianza 18 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: 5,60 g/l pH: 3,57
Temp. consumo 17° C
Vida en botella 8 años

Añada 2011 Valoración Oficial de la añada: Excelente

Las abundantes lluvias del invierno aseguraron una buena brotación. Una primavera seca con tormentas esporádicas propició el mejor aporte de nutrientes para el completo desarrollo de los racimos. Finalmente, la sequía estival permitió llegar en óptimas condiciones a la vendimia. La excepcional sanidad de la uva favoreció el buen desarrollo de las fermentaciones y la obtención de vinos bien estructurados.

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 18 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: 5.60 g/l pH: 3.57
Best served at 63°F / 17°C
Evolution 8 years

2011 Vintage Official Vintage rating: Excellent

The quality of the 2011 harvest is due to good wine development across the region, with an excellent canopy development and healthy ripening through the end of the season, despite some drought periods. The exceptional healthy conditions of the 2011 harvest were crucial to allow optimal fermentation, which led to well structured wines with excellent colour extraction.

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)
Telf.: +34 941 142 305 - Fax: +34 941 142 303

vherminia@vherminia.es
www.vinaherminia.es

