



Bodegas
Landaluce

Elle de Landaluce

TINTO 2015

Tinto con Crianza de la D.O.Ca. Rioja, subzona Rioja Alavesa

Landaluce

6 u x 750 ml

Elaborado con las variedades Tempranillo y Graciano, procedentes de nuestros viñedos de Laguardia, con más de 60 años de antigüedad, fueron vendimiadas a principios de octubre de forma selectiva, con entregas por cupos y con una duración de hasta 2 semanas. La uva entró en bodega en excelentes condiciones, con unos parámetros de color y una graduación alcohólica muy apropiados para vinos de potencial de guarda.

Este vino ha sabido extraer las mejores cualidades de las variedades Tempranillo y Graciano en armonía con la acertada elección del roble francés lo que le aporta elegancia, sutileza y estructura.

Se trata de un vino de alta complejidad donde se mezclan la fruta con la especia, fino y elegante, fruto de una exhaustiva selección de la materia prima empleada.

Nota de cata:

Aspecto: cereza granate con rasgos frescos.

Aroma: nariz fresca con aromas a buena fruta negra madura (ciruelas) y fruta roja (frambuesas), acompañados por unos suaves balsámicos (mentolados y eucalipto) sobre un fondo chocolateado

Boca: tiene una buena intensidad en el ataque, con una sabrosa acidez que recuerda a la piel de las ciruelas frescas. De desarrollo amplio, "regala" al paladar unos toques salinos de hueso de fruta. Finaliza con unos ricos recuerdos a chocolate con leche.

Otras características:

Viñedos: en Laguardia, con más de 60 años: La Gloria, Carravalseca, Puente Victoria y San Gregorio.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Variedad de uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano

Crianza: 12 meses en bodega de roble francés.

Grado alcohólico: 14% vol.

Consumo: acompaña carnes estofadas y a la brasa, a una temperatura de consumo en torno a los 16°C. Evolucionará muy bien en botella.



Bodegas Landaluce

Dirección comercial: Carretera de los Molinos s/n • Apdo. Correos: 21 - 01300 Laguardia-Alava
Tel. +34 620 824 314 • asier@bodegaslandaluce.es • www.bodegaslandaluce.es