



Bodegas  
Landaluce

# Fincas de Landaluce

CRIANZA 2018

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

12 u x 750 ml

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente en nuestros propios viñedos en Laguardia: San Cristóbal, La Media Legua, Prado de las Albas y La Laguna, con edades entre los 20 y 40 años.

Tras el despalillado las uvas fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 25.000 L, a una temperatura de 26–28°C y que tras una maceración de 7 a 10 días, realizaron la fermentación maloláctica que afina al vino dejándolo en su adecuada acidez.

Le sigue una crianza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses.

## Nota de cata:

**Aspecto:** granate muy intenso de buena capa.

**Aroma:** fruta silvestre (guindas, zarzamora), especias y maderas dulces, cacao, licoroso (ciruelas negras), regaliz, hierbas balsámicas, notable rasgo mineral, finos tostados.

**Boca:** Fruta tramada y dulce en boca, con equilibrio y potencial gastronómico.

## Otras características:

**Viñedos:** en Laguardia, con edades entre 20 y 40 años

**Suelo:** arcillo-calcáreo.

**Variedad de uva:** 100% Tempranillo.

**Vendimia:** primera quincena de octubre.

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés y americano.

**Grado alcohólico:** 14% vol.

**Consumo:** agradece ser consumido ligeramente fresco, a unos 15°C, y acompaña muy bien platos de verduras asadas, pastas y carne. Tiene un gran potencial de guarda.

**Apto para veganos.**



**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