



Bodegas
Landaluce

Landaluce

MACERACIÓN CARBÓNICA
2022

Tinto Joven de la D.O.Ca. Rioja, subzona Rioja Alavesa

12 u x 750 ml

Está elaborado con uvas de las variedades Tempranillo y Viura procedentes de nuestros pagos de Laguardia.

Las uvas, vendimiadas a mano, fueron vinificadas por el sistema tradicional de **maceración carbónica**, un proceso mediante el cual la uva, entera y sin despallillar, se introduce en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

En dichos depósitos, progresivamente y por el aplastamiento de los racimos situados en la parte inferior, se va generando un proceso de fermentación intracelular envuelta en el gas carbónico generado por la propia fermentación.

Después de este proceso, que dura unos 8 días, tiene lugar el prensado final. Posteriormente, tras la estabilización y el reposo del vino, se procede a su embotellado.

Nota de cata:

Aspecto: cereza, granate violáceo.

Aroma: limpio y fragante. aromas de frutas rojas (mora y ciruela) y violeta.

Boca: sabroso, fresco con mucha intensidad y buena expresión frutal. recuerdo aromático de la violeta y nobles taninos, con un final primario y varietal.

Otras características:

Viñedos: en Laguardia.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Variedad de uva: 95% Tempranillo y 5% Viura.

Vendimia: primera quincena de octubre.

Vinificación: encube de racimos enteros.

Grado alcohólico: 13'5% vol.

Consumo: recomendamos consumir este vino a una temperatura de entre 12 y 14°C, con aperitivos, embutidos, pastas ligeras y carnes a la parrilla.



GUÍA
PENÍN
2016
89
PUNTOS

Bodegas Landaluce
www.bodegaslandaluce.es