



Bodegas
Landaluce

Capricho de Landaluce

2022

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

6 u x 750 ml

Para la elaboración de este vino, realizamos una serie de selecciones: una primera de viñedos, una segunda de racimos y una tercera de barricas. La vendimia se realizó a mano en pequeñas cajas de 20 kg. Una vez en bodega se procedió a una nueva selección, la de racimos en mesa.

Las uvas empleadas en su elaboración, procedentes de viñedos de más de 80 años, realizaron la fermentación por separado en cubas de roble francés de 500 litros. La fermentación y posterior maceración se prolongaron durante 2 semanas. Realizó la fermentación maloláctica y la crianza en barricas nuevas de roble francés procedentes de diferentes tonelerías, donde permaneció 18 meses.

Terminado este proceso de crianza, el vino se embotelló directamente sin ser sometido a procesos de estabilización ni filtración.

Nota de cata:

Aspecto: cereza picota muy intenso.

Aroma: de buena intensidad, con intensos recuerdos de madera tostada, bien respaldada por un potente fondo frutal, notas minerales, especiadas y balsámicas.

Boca: goloso en la boca, con buena estructura, acidez correcta, gran intensidad frutal y un final largo, potente, envuelto en suaves taninos. se saborean notas tostadas y cremosas. muy expresivo.

Otras características:

Viñedos: en Laguardia, de más de 80 años: Fuente de Espino, Carravalseca y San Lázaro.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Variedad de uva: 100% Tempranillo.

Crianza: 18 meses en bodega de roble francés.

Grado alcohólico: 14% vol.

Consumo: es un tinto elegante, que se puede decantar y airear media hora antes del servicio. Agradece una temperatura de servicio de 16°C y un maridaje adecuado: guisos de carnes con setas. Atesora un considerable potencial de guarda en buenas condiciones de conservación.



Bodegas Landaluce
www.bodegaslandaluce.es