



Bodegas
Landaluce

Fincas de Landaluce

CRianza 2023

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
www.bodegaslandaluce.es