



Bodegas
Landaluce

Finca La Gavilla

TEMPRANILLO 2022 EDICIÓN LIMITADA

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

6 u x 750 ml

Elaborado con la variedad Tempranillo, procedentes de nuestros viñedos de Laguardia, con más de 80 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 la variedad Tempranillo 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 intenso.

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 cacao.

Boca: tiene una buena intensidad inicial, con justa acidez que recuerda a frutos de hueso. De desarrollo amplio, tacto aterciopelado y elegante que finaliza con grato recuerdo de finos tostados.

Otras características:

Viñedo: Finca La Gavilla

Suelo: arcillo-calcáreo.

Variedad de uva: 100% Tempranillo.

Crianza: 12 meses en barrica de 500 L de roble francés.

Grado alcohólico: 14,5 % vol.

Consumo: acompaña carnes estofadas y a la brasa, a una temperatura de consumo en torno a los 16°C. Atesora un considerable potencial de guarda en buenas condiciones de conservación.

