Nube de Leza García
Crianza 2021

EL VIÑEDO
Uvas procedentes de viñedos propios de la familia ubicados en Rioja Alta sobre diferentes tipos de suelo.

VARIEDAD
Tempranillo.

VENDIMIA
Segunda semana de Octubre.

ELABORACIÓN Y CRIANZA
Tras una esmerada elaboración este vino envejece en barricas de roble americano y francés durante 12 meses. Completa la crianza con un mínimo de 6 meses de afinamiento en botella.

ANALÍTICA

- Alcohol: 14 % VOL.
- Acidez total: 5,9 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 1,1 g/l

NOTAS DE CATA

- **Color:** Color rojo cereza con tonos rubí.
- **Aroma:** Este vino tiene aromas intensos y complejos. Aporta notas de buena madera, donde el roble y la fruta se unen y complementan.
- **Paladar:** Vino redondo, equilibrado, con buenos taninos y agradable paladar.
- **Maridaje:** El vino perfecto para acompañar platos de caza, asados y carnes rojas a la brasa, así como quesos curados y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO
16ºC -18 ºC