



Leza García
{ GRAN RESERVA }

Leza García Gran Reserva 2017



LEZA GARCÍA

Vinos elegantes elaborados a partir de una selección de nuestras mejores parcelas que muestran a la perfección el terruño de la familia Leza García aportando un toque moderno y actual.

EL VIÑEDO

Selección de viñedos propios de Rioja Alta ubicados a una altitud de entre 500-700 metros.

VENDIMIA

Segunda quincena de Octubre

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Es un vino elaborado a partir de una selección de parcelas mayoritariamente de Tempranillo. Tras una esmerada elaboración permanece en barricas de roble americano y francés durante un mínimo de 24 meses y a continuación completa el periodo de crianza en botella durante 36 meses.

VARIEDAD

Tempranillo.

ANALÍTICA

- Alcohol: 14% VOL.
- Acidez total: 5 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 1,2 g/l

NOTAS DE CATA

- **Color:** Vino de intensidad media, de color rubí y ribetes teja propio de su crianza en barrica.
- **Aroma:** Intenso y complejo, fondo de fruta negra con notas de tabaco y especias.
- **Paladar:** Excelente estructura y complejidad. Es amplio, redondo y con un final largo.
- **Maridaje:** Ideal para carnes rojas, guisos y asados. También como acompañamiento de embutidos y todo tipo de quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C – 18°C

Leza García

OWN FAMILY VINEYARDS

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

www.bodegasleza.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR