



LG
— DE —
LEZA GARCÍA

COLECCIÓN
Vinos de Parcela

LG de Leza García 2020



EL VIÑEDO

Uvas propias procedentes de nuestros viñedos de Hormilla y Uruñuela (Rioja Alta). Viñedo en vaso de Tempranillo situado en Hormilla, enclave de Valpierre, situado a más de 600 metros de altitud sobre suelos arcillo-ferrosos. Se complementa con nuestro viñedo de Uruñuela "Los Celemenes" de Graciano en espaldera caracterizado por su suelo arcillo-ferroso con importante presencia de gravas.

VARIEDAD

90% Tempranillo y 10% Graciano.

VENDIMIA

Segunda semana de Octubre.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Maceración prefermentativa y fermentación a temperatura controlada de 28°C durante 15 días en depósito de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de roble americano y francés. "Battonage" semanal durante 4 meses en las mismas barricas. Posteriormente completa una estancia adicional en bodega de 8 meses para completar la crianza.

ANALÍTICA

- Alcohol: 15,3% VOL.
- Acidez total: 6 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 1,5 g/l

NOTAS DE CATA

- **Color:** Rojo púrpura intenso con borde violáceo. Lágrima densa y abundante
- **Aroma:** Este vino ofrece aromas de canela salvia, todo rodeado de unas notas frutales de cereza y moras negras y un componente mineral.
- **Paladar:** Profundo y maduro en el paladar, ofrece un paso de boca envolvente, aterciopelado y sedoso.
- **Maridaje:** Perfecto para maridar con todo tipo de carnes, estofados, platos de caza, setas, quesos curados y fuertes: Ideal para acompañar tapas o sólo con chocolate negro.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C

Leza García

BODEGAS Y VIÑEDOS

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

www.bodegasleza.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR