Leza García
CRIANZA 2021
EDICIÓN GRACIANO

Leza García Graciano
Crianza 2022

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
Proveniente de nuestro viñedo de 15 años "Los Celemines", ubicado en el valle del Najerilla a 490 metros sobre el nivel del mar. Suelo pobre arcillo-ferroso con importante presencia de gravas. Esta variedad ofrece vinos con importante acidez y contenido polifenólico, ideales para la crianza, cuyo aroma es muy peculiar, superior en intensidad al resto de las variedades de Rioja.

VENDIMIA
Primera quincena de Octubre

ELABORACIÓN Y CRIANZA
Trabajamos por la identidad del vino que nos ofrece este magnífico viñedo. Maceración prefermentativa de un día y fermentación a temperatura controlada, respetando su carácter varietal con una suave crianza en barrica de roble Americano y Francés durante un mínimo de 12 meses.

VARIEDAD
100% Graciano

ANALÍTICA

- Alcohol: 14,5% VOL.
- Acidez total: 5,2 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 1,9 g/l

NOTAS DE CATA

- **Color:** Color rojo picota de intensidad media, limpio y brillante.
- **Aroma:** Intensa y compleja nariz con aromas de ciruela negra y notas de tabaco y nuez moscada.
- **Paladar:** Con una acidez equilibrada y un centro de boca amplio, redondo y suave presenta una persistencia alta donde predominan las notas especiadas.
- **Maridaje:** Marida perfectamente con todo tipo de carnes guisadas o asadas, carnes rojas y caza. Buen acompañante de platos de pasta, embutidos y quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO
16ºC – 18ºC

Leza García
OWN FAMILY VINEYARDS