



Leza García
{ RESERVA }

Leza García Reserva 2020



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 se afina en botella durante 12 meses adicionales antes de salir al mercado.

VARIEDAD

Tempranillo.

ANALÍTICA

- Alcohol: 15% VOL.
- Acidez total: 5,8 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 1,2 g/l

NOTAS DE CATA

- **Color:** Intenso color rojo cereza con ribete granate.
- **Aroma:** complejo, rico y elegante en nariz con intensos aromas a fruta madura y especias.
- **Paladar:** Excelente estructura y complejidad. Presenta un buen envejecimiento con taninos bien integrados y un agradable retrogusto largo y persistente a fruta.
- **Maridaje:** Este vino es ideal con carne asada y guisada. También combina bien con pescado al horno o pescado en salsa, así como carnes frías y quesos fuertes y secos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C – 18°C

Leza García

OWN FAMILY VINEYARDS

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

www.bodegasleza.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR