



Leza García Tinto Familia Crianza 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

Primera quincena de Octubre

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Es un vino elaborado a partir de una selección de parcelas de Tempranillo. Tras una esmerada elaboración permanece en barricas de roble americano y francés durante 12 meses y un mínimo periodo de crianza en botella durante 6 meses.

VARIEDAD

100% Tempranillo.

ANALÍTICA

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

NOTAS DE CATA

- **Color:** Intenso color violeta oscuro. Lágrima marcada y de suave caída.
- **Aroma:** complejo en nariz con aromas a fruta madura, vainilla y coco con la madera bien integrada.
- **Paladar:** En boca muestra buena estructura, elegante y muy expresivo. Acidez equilibrada, gusto a fruta madura con notas especiadas perfectamente integrada con los taninos aportados durante su envejecimiento en bodega.
- **Maridaje:** Este vino es ideal con carne asada y guisada. Es el vino perfecto para maridar con carne de caza, asados y carnes rojas a la parrilla así como con quesos curados y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C

Leza García

OWN FAMILY VINEYARDS

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

www.bodegasleza.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR