



Vinos de Autor

Cuevas de Lecea

D.O.Ca. RIOJA

AÑADA

2021

VARIEDAD

Tempranillo 95% Mazuelo 5%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14,5%

VIÑEDOS

Viñedos de más de 60 años
Suelo arcillo - calcáreo

ELABORACIÓN

Uva proveniente de los viñedos más antiguos con poca producción. Vendimia manual en la segunda semana de octubre con selección de uva en bodega. Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura, fermentación maloláctica y reposo durante unos meses en depósitos de hormigón. Crianza en una selección de las mejores barricas de roble francés durante 20 meses y permanece un mínimo 12 meses de reposo en botella. De la añada 2021, elegida por su calidad en bodega, obtenemos una exclusiva producción de 2800 botellas.

CATA

Vino con color rojo picota e intenso rubí. En nariz tenemos un vino con aromas a frutos rojos, vainilla y un fondo especiado. Con taninos suaves y sedosos, persistente y de cuerpo robusto. Un vino elegante, armonioso y complejo.

HISTORIA

Cuevas de Lecea nace como homenaje al lugar donde nuestros antepasados elaboraban y criaban los vinos bajo tierra, eligiendo los mejores viñedos para ello. Este vino es una edición limitada que combina esa tradición heredada con los conocimientos y experiencia adquiridos por generaciones.

