



Vinos de Autor

Parábolas para Volar

D.O.Ca. RIOJA

AÑADA

2023

VARIEDAD

Garnacha 100%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14%

VIÑEDOS

Viñedos de más de 40 años
Arcillo - calcáreo

ELABORACIÓN

Uva proveniente de los viñedos más antiguos de garnacha 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 5 meses en depósitos de hormigón. Crianza en barrica de roble americano durante 10 meses. Debido a la exhaustiva selección de uva garnacha obtenemos un edición exclusiva de 600 botellas en esta añada 2023.

CATA

Color rojo cereza brillante y violáceo. En nariz, fruta roja fresca y frambuesa bien integrada con notas especiadas y un toque vainilla. En boca destaca la frescura, acidez viva, tanino pulido y un final equilibrado con recuerdos frutales y tostados.

HISTORIA

Este vino refleja la esencia de los viejos viñedos de garnacha cultivados a lo largo de generaciones. Con un alma inspirada en un viaje manteniendo la esencia de la uva de rioja y tradición junto a la influencia de america del sur.



www.bodegaslecea.com

Email: info@bodegaslecea.com // enoturismo@bodegaslecea.com