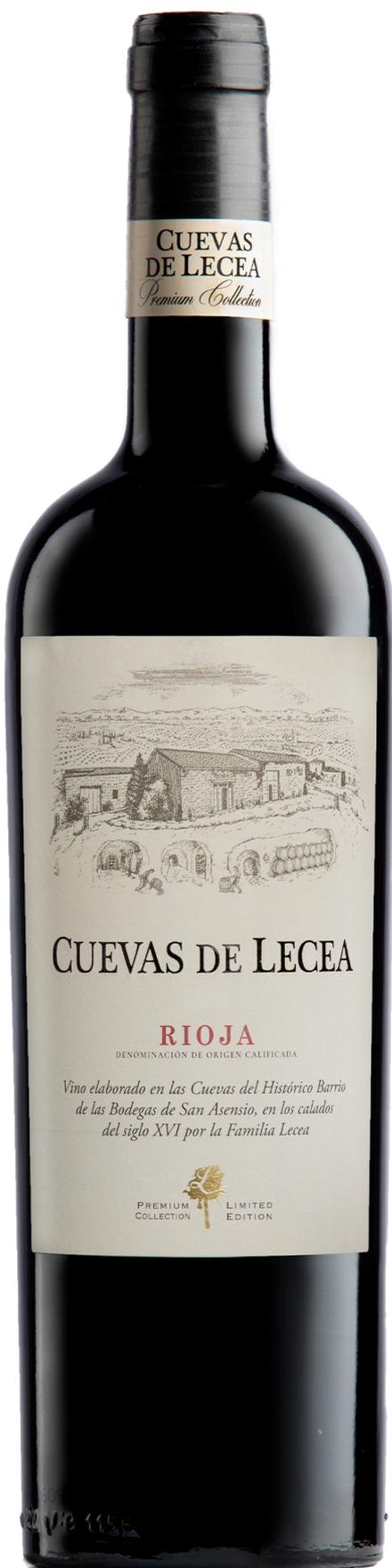




Vinos de Autor

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

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 barrica de roble francés durante 20 meses y permanece 12 meses de reposo en botella.

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.

