



LIANTE

- Tinto -

Variedad: Tempranillo

Población: Hormilla

Término: El Monte. (Vapierre)

Edad: 20 años.

Barrica: 9 meses roble americano.

Tipo de plantación: vaso

Nota de cata:

"Alborotador", el Liante estimulará tus sentidos.

En copa, al principio, Liante presenta un hermoso color cereza picota con un borde granate alrededor.

Frutos rojos, notas balsámicas e incluso especias como la pimienta negra. La pimienta se nota en el aroma. Los tonos ahumados y tostados obtenidos de la barrica de roble americano no defraudan.

Un sorbo de Liante entra con un sabor agradable y equilibrado, cuya seductividad atrae y mantiene al mismo tiempo taninos maduros y sabrosos.

El paladar está envuelto en una deliciosa sensación. Su acidez vibrante, pero no exagerada, aporta elegancia, alargándola y dándole la frescura típica de nuestros vinos de Rioja Alta.

Mazuela
BODEGAS