



# LIANTE

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

## - Tinto Semicrianza -

**VARIEDAD:** Tempranillo 100%

**POBLACIÓN:** Hormilla (RIOJA ALTA)

**TÉRMINO :** EL MONTE

**EDAD:** 35 AÑOS. 615 m de altitud

**TIPO DE PLANTACIÓN:** Espaldera transformada en vaso

**ELABORACIÓN:** Recogido en cajas de 20 kilos, desgranado manual 70%, fermentación en tanques de hormigón, uso de nieve carbónica para máxima extracción de hollejos, fermentación a 20-22 grados durante 25 días.

**CRIANZA:** 9 meses en barrica de roble americano, grano fino, tostado medio, 24 meses secado de las duelas

### NOTAS DE CATA:

“Alborotador” El Liante estimulará todos tus sentidos. En copa presenta un hermoso rojo cereza picota con ribetes granates.

Frutos rojos, notas balsámicas incluso especias como la pimienta negra. Salen tonos ahumados propios de la barrica americana.

Sabor agradable y equilibrado, sin aristas. Taninos maduros y sabrosos. Acidez vibrante pero no exagerada aporta elegancia, alarga el vino y muestra toda la frecura de la uva de nuestras viñas.

Sin duda un vino “gastronómico” que vale para todo tipo de comidas y momentos.

### BODEGAS MAZUELA

Ctra ElCiego-Laguardia km 0,1  
26350 · Cenicero · La Rioja  
607 54 80 54 - 941 455 118  
manuel@bodegasmazuela.com