



## Lacrimus Crianza

Región	D.O. Ca Rioja
Variedades	85% Tempranillo 15% Graciano



**VIÑEDO:** Viñedo en vaso de más de 40 años de edad. Se encuentra a una altitud de 600m y su suelo es arcillo-calcáreo y pedregoso. Rodeado por un pinar y plantas aromáticas que ofrecen el carácter distintivo a las levaduras autóctonas de la zona.

Debido a su altitud y latitud, existe un significativo contraste entre las temperaturas del día y de la noche, muy importante en la época de maduración de la uva para aumentar los aromas y fijar el color.

**ELABORACIÓN:** Maceración en frío a 10°C en el depósito durante 6-8 días. **Fermentación con levaduras autóctonas durante 3 semanas.** Este vino tiene un periodo de crianza en barricas nuevas de roble europeo (francés y húngaro) de 12 a 14 meses. Tras un ligero clarificado, el vino se embotella y reposa en nuestra bodega un mínimo de 6 meses.



ANALITICA	
Grado alcohólico	14,5%
Acidez	5 g/l
Azucares	1 g/l

### CATA:

Posee un **intenso rojo cereza** oscuro con tonos granates. **Aromas a frutos rojos y negros, con toques especiados y balsámicos.** Completo, redondo y con un ataque muy untuoso en paladar donde nos sorprende su sensación a **seda y la elegancia** de un vino con intenso color y persistencia.






**MARIDAJE:** Ideal con patatas a la riojana.



---

RODRÍGUEZ SANZO S.L C/ Manuel Azaña 11, 47014 VALLADOLID (ESPAÑA)

 +34 983 150 150    fax: +34 983 150 151     [www.rodriquezsanzo.com](http://www.rodriquezsanzo.com)     tienda@valsanzo.com