



Lacrimus Reserva

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. Esta rodeado por un pinar y plantas aromáticas que ofrecen el carácter distintivo a las levaduras autóctonas de la zona.

ELABORACIÓN: Se realiza una maceración en frío a 10°C en el depósito durante 6-8 días. Seguidamente la **fermentación es llevada a cabo por levaduras autóctonas durante 3 semanas, en tanques de madera.**

La fermentación maloláctica es realizada en las barricas de roble francés.

Este vino tiene un **periodo de crianza de 21 meses en barricas nuevas de roble francés.**

Mínimo 18 meses en botella.



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

CATA:

Este vino muestra un color rojo rubí, aromas a frutillos negros silvestres, regaliz frutos secos con notas de chocolate y especias; corpulento pero amable, abunda la fruta confitada adornada con toques de toffe, fresco y muy largo. Mejorará hasta el 2020.



MARIDAJE: Con platos sofisticados

