



CAJAS DE 6 BOTELLAS

BO DEGAS LANDALUCE

ELLE DE LANDALUCE 2007

TINTO CON CRIANZA DE LA D.O. CA. RIOJA, SUBZONA RIOJA ALAVESA

SOBRE EL VINO:

ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON LA VARIEDAD TEMPRANILLO PROCEDENTE DE NUESTROS VIÑEDOS DE LAGUARDIA, CON MÁS DE 60 AÑOS DE ANTIGÜEDAD, VENDIMIADAS A PRINCIPIOS DE OCTUBRE DE FORMA SELECTIVA, CON ENTREGAS POR CUPOS Y CON UNA INUSUAL DURACIÓN DE HASTA 3 SEMANAS.

LA UVA ENTRÓ EN BODEGA EN EXCELENTES CONDICIONES, CON UNOS PARÁMETROS DE COLOR Y UNA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA MUY APROPIADOS PARA VINOS DE CRIANZA,

ESTE VINO HA SABIDO EXTRAER LAS MEJORES CUALIDADES DE LA VARIEDAD TEMPRANILLO EN ARMONÍA CON LA ACERTADA ELECCIÓN DEL ROBLE FRANCÉS, LO QUE LE APORTA ELEGANCIA, SUTILEZA Y ESTRUCTURA.

SE TRATA DE UN VINO COMPLEJO, FINO Y ELEGANTE, FRUTO DE UNA EXHAUSTIVA SELECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA.

NOTA DE CATA:

ASPECTO: CEREZA GRANATE CON RASGOS FRESCOS.

AROMA: NARIZ FRESCA CON AROMAS A BUENA FRUTA NEGRA MADURA (CIRUELAS) Y FRUTA ROJA (FRAMBUESAS), ACOMPAÑADOS POR UNOS SUAVES BALSÁMICOS (MENTOLADOS Y EUCALIPTO) SOBRE UN FONDO CHOCOLATEADO.

BOCA: TIENE UNA BUENA INTENSIDAD EN EL ATAQUE, CON UNA SABROSA ACIDEZ QUE RECUERDA A LA PIEL DE LAS CIRUELAS FRESCAS. DE DESARROLLO AMPLIO, "REGALA" AL PALADAR UNOS TOQUES SALINOS DE HUESO DE FRUTA. FINALIZA CON UNOS RICOS RECUERDOS A CHOCOLATE CON LECHE.

OTRAS CARACTERÍSTICAS:

NOMBRE DE LOS VIÑEDOS: LA GLORIA, CARRAVALSECA, PUENTE VICTORIA, Y SAN GREGORIO.

TIPO DE SUELO: ARCILLO-CALCÁREO.

VARIEDADES DE UVA: 100% TEMPRANILLO.

VIÑEDOS: SITUADOS EN LAGUARDIA, DE MÁS DE 60 AÑOS.

FECHA DE VENDIMIA: PRIMERA QUINCENA DE OCTUBRE.

CRINANZA: 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.

CONTRAETIQUETA: RIOJA GENÉRICA (DE SU COSECHA).

TIPO Y CAPACIDAD DE BOTELLA: BORDELESA DE 75 CL.

GRADO: 14°.

CONSUMO: SE DISFRUTA MEJOR CON UNA AIREACIÓN DE MEDIA HORA PREVIA AL CONSUMO Y CON UNA TEMPERATURA DE SERVICIO DE 16°, ACOMPAÑANDO CARNES ASADAS A LA PARRILLA. TIENE UN POTENCIAL DE GUARDA ESTIMABLE ENTRE OCHO Y DIEZ AÑOS.