



CAJAS DE 12 BOTELLAS

FINCAS DE LANDALUCE CRIANZA 2006

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

SOBRE EL VINO:

PROCEDENTE DE UVAS BIEN SELECCIONADAS, EN PERFECTO ESTADO DE MADURACIÓN Y VENDIMIADAS MANUALMENTE EN NUESTROS PROPIOS VIÑEDOS EN LAGUARDIA: SAN CRISTOBAL, LA MEDIA LEGUA, PRADO DE LAS ALBAS Y LA LAGUNA. CON EDADES ENTRE LOS 20 Y 40 AÑOS.

TRAS EL DESPALILLADO LAS UVAS FERMENTARON EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE DE 25.000 L A UNA TEMPERATURA DE 28-30°C Y QUE TRAS UNA MACERACIÓN DE 15 A 20 DÍAS REALIZARON LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA QUE AFINA AL VINO DEJÁNDOLO EN SU ADECUADA ACIDEZ. LE SIGUE UNA CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 12 MESES.

NOTA DE CATA:

ASPECTO: PICOTA GRANATE DE BUENA CAPA.

AROMA: AROMAS DE CRIANZA CON CIERTA COMPLEJIDAD, ACOMPAÑADOS DE FRUTA MADURA. NOTAS DE CUERO, SALAZÓN Y ESPECIAS (VAINILLA).

BOCA: SABROSO, FLUIDO, LIGERO, AROMÁTICO, CON BUEN EQUILIBRIO, VIVO Y FRESCO. CIERTA ELEGANCIA Y FINAL DE ADECUADA PERSISTENCIA.

OTRAS CARACTERÍSTICAS:

NOMBRE DE LOS VIÑEDOS: SAN CRISTOBAL, LA MEDIA LEGUA, PRADO DE LAS ALBAS Y LA LAGUNA.

TIPO DE SUELO: ARCILLO-CALCÁREO.

VARIETADES DE UVA: 100% TEMPRANILLO.

VIÑEDOS: SITUADOS EN LAGUARDIA, ENTRE 20 Y 40 AÑOS.

FECHA DE VENDIMIA: PRIMERA QUINCENA DE OCTUBRE.

CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCES.

TIPO Y CAPACIDAD DE BOTELLA: BORDELESA DE 75 CL.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C.

GRADO: 13,5°.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: HASTA EL 2013, ES UN TINTO CON CAPACIDAD DE GUARDA EN BOTELLA QUE AGRADECE UNA AIREACIÓN PREVIA A SU CONSUMO.