



## Lacrimus 5

Región	D.O. Ca Rioja
Variedades	100% Tempranillo



**VIÑEDO:** El viñedo tiene una edad de entre 20 y 30 años, situado a 500 metros de altitud. El suelo es calizo y pedregoso con un subsuelo arcillo calcáreo.

**ELABORACIÓN:** Criomaceración durante 4 días a 9°C.

Fermentación durante 12-15 días, con el fin de obtener **mayor expresión de la fruta y el color**, pero no una alta maceración para no forzar los taninos. Finaliza la fermentación sin los hollejos y comienza la micro-oxigenación durante 2 semanas, y después, comienza la fermentación maloláctica.

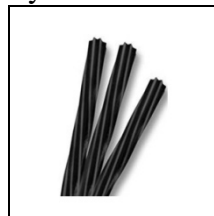
Permanece en el depósito durante los fríos, y se pasa a **barrica nuevas de roble americano durante 5 meses**, barricas con incisiones internas que aumentan la superficie de contacto un 75% con lo que se obtiene mayor complejidad proveniente de las barricas y se respeta más la fruta.



ANALITICA	
Grado alcohólico	13,50%
Acidez	4,6 g/l
Azucares	2,4 g/l

### CATA:

Muestra un color cereza picota intenso, con destellos púrpura. Aromas a frutos rojos y negros, con toques de regaliz y vainilla. De textura carnosa y sedosa.



**MARIDAJE:** Ideal para el chateo.

## FICHA COMERCIAL

