



Lacrimus Apasionado “El primer Ripasso Riojano”

Región	D.O. Ca Rioja
Variedades	75% Tempranillo 25% Graciano



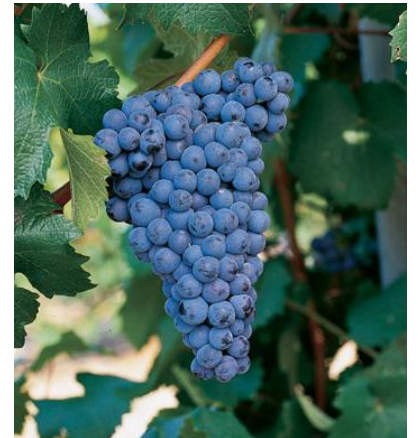
VIÑEDO: El viñedo de las 2 variedades: tempranillo y graciano, tiene una edad de entre 30 - 60 años, situado a 500 - 550 metros de altitud, se le podría considerar un **viñedo de montaña**. La estructura predominante del suelo son gravas.

ELABORACIÓN: El método de elaboración de este vino se aleja de lo convencional. Es un vino diferente.

La gran parte de la uva con la que se elabora este vino se deja **sobre-madurar en la viña** hasta su completa madurez fenólica.

Otra parte del tempranillo se coge en cajas y se deja **deshidratar en bandejas a modo de estanterías dentro de la propia bodega**.

Ambas partidas de uvas, se elaboran por separado y los vinos se mezclan justo antes de la fermentación maloláctica, la cual se realiza en tanques de roble.



ANALITICA	
Grado alcohólico	14%
Acidez	5 g/l
Azucares	6 g/l

CATA:

Muestra un color cereza picota intenso, con destellos púrpura. Aromas intensos de pura fruta, sobre todo frutos rojos y negros maduros. De cuerpo medio, muy sedoso y muy fresco.



MARIDAJE:

