



Lacrimus Crianza



Anbaugebiet	D.O. Ca Rioja
Rebsorte	85% Tempranillo 15% Graciano



WEINBERG: Gobelet-Anbau auf einem mehr als 40 Jahre alten Weinberg, der sich auf einer Höhe von 600 m befindet. Kalkiger, lehmiger und steiniger Boden. Umgeben von einem Pinienwald mit aromatischen Pflanzen, die der autochthonen Hefe eine spezielle Charakter geben.

Auf Grund der Höhenlage und Weite des Gebiets existiert ein bedeutender Unterschied zwischen Tages- und Nachttemperaturen. Dieser große Unterschied ist von entscheidender Wichtigkeit, damit die Trauben **intensivere Aromen und einen kräftigeren Farbton** bekommen.

HERSTELLUNG: Die Trauben werden 6-8 Tage auf 10° C im eigenen Saft eingelegt. Unmittelbar danach findet eine **3-wöchige Gärung mit der autochthonen Hefe** statt.

Dieser Wein wird **12-14 Monate** in neuen Barriqueen aus europäischer Eiche (französisch und ungarisch) **ausgebaut**. Nach einer leichten Klärung wird der Wein in Flaschen abgefüllt und ruht mindestens 6 Monate in unserem Weinkeller.



ANALYSE	
Alcohol	14%
Säure	5 g/l
Sugar	1 g/l

VERKOSTUNG : Kräftiges dunkles Kirschrot mit Granat-Tönen. Aromen nach roten Waldfrüchten mit Gewürzen und balsamischen Düften. Komplex, rund und elegant. Die seidige Textur und die Feinheit werden uns überraschen



PASST ZU: Kartoffelgerichte und Fleisch.

