



Lacrimus Crianza



Región	D.O. Ca Rioja
Variedades	85% Tempranillo 15% Graciano



VIÑEDO: Viñedo en vaso de más de 40 años de edad. Se encuentra a una altitud de 600m y su suelo es arcillo-calcáreo y pedregoso. Esta rodeado por un pinar y plantas aromáticas que ofrecen el carácter distintivo a las levaduras autóctonas de la zona.

Debido a su altitud y latitud, existe un significativo contraste entre las temperaturas del día y de la noche, muy importante en la época de maduración de la uva para aumentar los aromas y fijar el color.

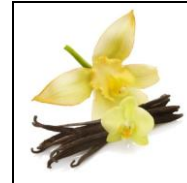
ELABORACIÓN: Se realiza una maceración en frío a 10°C en el depósito durante 6-8 días. Seguidamente la **fermentación es llevada a cabo por levaduras autóctonas durante 3 semanas.** Este vino tiene un periodo de crianza en **barricas nuevas de roble europeo (francés y húngaro) de 12 a 14 meses.** Tras un ligero clarificado, el vino se embotella y reposa en nuestra bodega un mínimo de 6 meses.



ANALITICA	
Grado alcohólico	14,5%
Acidez	5 g/l
Azucares	1 g/l

CATA:

Posee un intenso rojo cereza oscuro con tonos granates. Aromas a frutos rojos y negros, con toques especiados y balsámicos. Completo, redondo y con un ataque muy untuoso en paladar donde nos sorprende su sensación a seda y la elegancia de un vino con intenso color y persistencia.



MARIDAJE: Ideal con patatas a la riojana.

