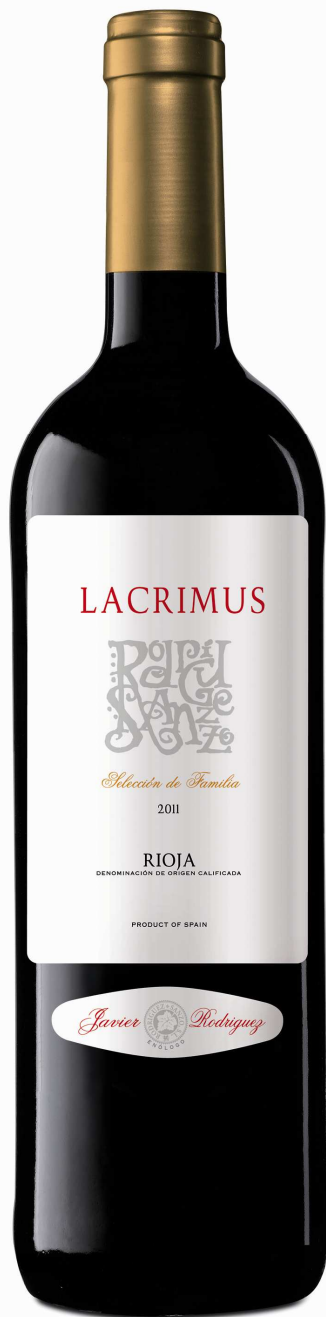




## Lacrimus Selección de Familia

Región	D.O. Ca Rioja
Variedades	85% Tempranillo 10% Graciano 3% Garnacha 2% Maturana



**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.

**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, en tanques de madera.**

La fermentación maloláctica es realizada en las barricas de roble francés.

Este vino tiene un **periodo de crianza de 21 meses en barricas nuevas de roble francés.**

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



### CATA:

Este vino muestra un color picota con tonalidades rubí y un matiz granate. Aromas intensos de fruta madura, flores silvestres, notas balsámicas tipo regaliz con matices de cedro y chocolate.

Amplio en boca, frutal, sedoso y con gran suntuosidad.

Listo para beber aunque posee un potencial de mejora de cinco años.



### MARIDAJE: Con platos sofisticados

