



BODEGAS VIÑA LAGUARDIA S.L

ECANIA CRIANZA



VARIEDAD: Tempranillo. Uvas procedentes de viticultores de la zona. Viñedos de edad mediana

VENDIMIA: Vendimia manual, recogida en cajas. Selección de uvas sanas y con madurez adecuada.

ELABORACIÓN: Fermentación alcohólica controlada en depósitos de acero inoxidable y maloláctica en depósitos de hormigón.

GRADO ALCOHÓLICO: 13.5 °

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.6 g/l

PH: 3.4

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica de roble francés y americano, más 1 año en botella.

CATA: A la vista es un vino limpio, intenso, con capa de color media alta.

Brillante, fluido, ligero, con lágrimas delgadas y finas.

De color rojo rubí en su centro, granate y teja en sus bordes.

Es un vino amable, auténtico y noble, de intensidad aromática amplia. Sus descriptores nos recuerdan a cerezas, frambuesa, ciruela, mora, y algunas frutas de hueso deshidratadas. Además, suaves y leves aromas a especias como clavo de olor y algo de nuez moscada.

En boca es seco, terso, tranquilo, con taninos educados. Cuerpo y textura media alta, espeso y carnoso, de persistencia prolongada.

Buenas sensaciones en boca, retrogusto amable y frutal, acorde a un vino balanceado, armonioso y fácil de beber.

