



# BODEGAS VIÑA LAGUARDIA S.L

## ECANÍA VENDIMIA SELECCIONADA



**VARIEDAD:** Tempranillo 100%.

**VIÑEDOS:** Viticultores exclusivos de la zona, con viñedos que superan los 45 años de edad. Minucioso seguimiento desde bodega de Madurez fenólica y tecnológica.

**VENDIMIA:** realizada a mano, para así evitar roturas de bayas. Despalillado y estrujado suave, evitando rotura de semilla.

**ELABORACIÓN:** En depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón, recubiertos con epoxi.

**ENVEJECIMIENTO:** 400 días en barrica de roble americano y francés, más 24 meses en botella

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13.5 ° vol

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0.55 g/l

**PH:** 3.4

**CATA:** Vino limpio, oscuro, capa media alta, brillante, con lágrimas gruesas y lentas.

Vino con color rojo teja, algo rubí, de bordes color ladrillo y marrón.

En nariz es abierto, amplio, auténtico y honesto. Un vino fácil de beber.

Sus aromas recuerdan a tostados, caramelo, chocolate y frutos rojos con madera muy bien integrada.

Con taninos aterciopelados, largo en boca, armonioso y un retrogusto potente, intenso y duradero.

