

# Lacrimus Crianza

## DOCa Rioja

85% Tempranillo

10% Graciano

5% Garnacha

### Historia

Viñedo **en vaso** de más de 40 años de edad a 700 m de altitud. Suelos **arcillo-calcáreo** y **pedregoso** situado en **Monte Yerga** Rodeado por un **pinar** y plantas **aromáticas** que ofrecen carácter distintivo a las levaduras autóctonas.

### Elaboración

**Maceración en frío** durante 6-8 días.  
**Fermentación por separado del Tempranillo y el Graciano durante 3 meses.** y **crianza** de 14 meses en barrica de **roble francés**. Una vez embotellado, el vino **reposa** en bodega durante unos **6 meses**.

*¿Sabías que...  
en Monte Yerga se encuentran los  
suelos más antiguos de La Rioja,  
famosos por los restos de dinosaurios?*

### Ficha técnica

14%



14 meses de crianza

### Ficha técnica

**Visual:** Intenso rojo cereza oscuro con tonos granates.

**Olfativa:** Aromas a frutos rojos y negros con toques especiados y balsámicos. .

**Gustativa:** Completo, redondo, con un ataque muy untuoso en paladar donde sorprende su sensación a seda y su enorme elegancia.

### Maridaje

