

Lacrimus Rex

DOCa Rioja

85% Garnacha

15% Graciano



Viñedo

Viñedos asentados sobre suelos del Cretáceo donde antes dominaban los grandes dinosaurios. Situados en el Valle del Cidaco el Viñedo del que procede la Garnacha tiene más de 60 años mientras que el de la variedad Graciano está asentado sobre una ladera cara al sol.

Elaboración

- **Fermentación** alcohólica de ambas variedades por **separado**.
- **Coupage** de ambas variedades que ya juntas, realizan la fermentación maloláctica.
- Madura en bodega en barricas de **500, 3000 y 225** litros.

¿Sabías que...

el coupage de Garnacha con Graciano es único? La uva Graciano aporta complejidad aromática a la Garnacha que, a su vez evita que aumente el nivel oxidativo.

Ficha técnica

🍷 14,5

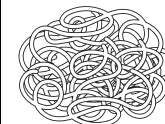


9 meses en barricas de roble francés

Ficha técnica

Visual: Rojo cereza con tonalidades púrpura
Olfativa: Alta intensidad aromática, frutos rojos, flores azules y especias.
Gustativa: Aterciopelado, fresco y muy largo

Maridaje:



Pasta



Embutidos



Arroces y paellas