

Lacrimus 5

DOCa Rioja



VIÑEDO

Viñedo de unos 30 años situado a 500 metros de altitud. Suelos calizos y pedregosos con un subsuelo arcillo - calcáreo.

ELABORACIÓN

- Criomaceración durante 4 días a 9°C.
- Fermentación durante 12-15 días, con el finde obtener mayor expresión de la y el color.
- Micro -oxigenación durante 2 semanas.
- Permanece en el depósito durante los fríos. Pasa a barrica nuevas de roble americano durante 5 meses.
- Las barricas llevan incisiones internas que aumentan la superficie de contacto un 75% con lo que se obtiene mayor complejidad.



DOCa Rioja



100% Tempranillo



5 meses en barricas de 225 l de roble americano nueva



13,5 % alc.

CATA

Color cereza picota intenso, con destello púrpura. Aromas a frutos rojos y negros, cc toques de regaliz y vainilla. Textura carnosa sedosa.

MARIDAJE

El amigo ideal en barbacoas. Va muy bien con guisos y carnes. Excelente pareja del queso semicurado.