



Lacrimus Crianza DOCa Rioja

VIÑEDO

Viñedo en vaso de más de 40 años de edad a 600 m de altitud. Suelos arcillo-calcáreo y pedregoso. Rodeado por un pinar y plantas aromáticas que ofrecen carácter distintivo a las levaduras autóctonas.

ELABORACIÓN

- Maceración en frío a 10°C en depósito durante 6-8 días
- Fermentación con levaduras autóctonas durante 3 semanas.
- Crianza de 14 meses en barrica de roble.
- Una vez embotellado, el vino reposa en nuestra bodega un mínimo de 6 meses.



DOCa Rioja



*85% Tempranillo
15% Graciano*



*14 meses en
barricas de roble
francés y
americano*



14,5 % alc.



*Platos de cuchara,
carnes asadas y
filetes de ternera o
cerdo*

CATA

Posee un intenso rojo cereza oscuro con tonos granates. Aromas a frutos rojos y negros, con toques especiados y balsámicos. Completo, redondo y con un ataque muy untuoso en paladar donde sorprende su sensación a seda y su enorme elegancia.