



# Lacrimus Reserva 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 el depósito durante 6-8 días.
- Fermentación con levaduras autóctonas en tanque de madera. Fermentación maloláctica en roble francés.
- Crianza de 21 meses en barrica y de 18 meses en botella.



85% Tempranillo  
12% Graciano  
3% Garnacha



21 meses en  
barricas de roble  
francés



15% alc.



Platos sofisticados y  
muy elaborados. Carnes  
rellenas, pescados en  
salsa

## CATA

Color rojo rubí, aromas a frutillos negros silvestres, regaliz, frutos secos con notas de chocolate y especias; corpulento pero amable, abunda la fruta confitada adornada con toques de toffe, fresco y muy largo.