

Lacrimus Rex

DOCa Rioja



DOCa Rioja



75% Garnacha
25% Graciano



9 meses en barricas
de roble francés y
americano



14% Alc



Pasta, embutidos y arroces

VIÑEDO

La erosión de los últimos 120 millones de años ha dejado al descubierto **los suelos del Cretáceo** donde antes dominaban los grandes dinosaurios y ahora son el reino de nuestros **mejores viñedos**.

Situados en el **Valle del Cidacos**, el viñedo del que procede la Garnacha cuenta con más de **60 años de edad** mientras que el de la variedad Graciano cuenta con 30 años de edad con viñas asentadas sobre una ladera cara al sol

ELABORACIÓN

- La elaboración de **ambas variedades** difiere sustancialmente. Mientras que con la **Garnacha** se evita cualquier proceso que aumente el nivel de oxígeno en el vino, la variedad **Graciano** aporta estructura y complejidad aromática.
- Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realiza el **coupage** de ambas variedades que, ya unidas, son sometidas a la fermentación maloláctica.
- Madura en bodega en **barricas** de 500, 300 y 225 litros de roble **francés y americano** durante **9 meses**

CATA

Rojo cereza con tonalidades púrpura. Alta intensidad aromática. En boca es **aterciopelado** con retrogusto largo a **frutos rojos maduro y chocolate**.