



DOCa Rioja



85% Garnacha
15% Graciano



Graciano
fermentado en
barrica



13,5 % alc.



Arroces, verdura,
carnes blancas y
quesos cremosos

Lacrimus Rosae DOCa Rioja

VIÑEDO y VARIEDADES

Viñedos situados en La Rioja Alta donde la influencia atlántica es muy notable. Suelos calizos y pedregosos con un subsuelo arcillo – calcáreo.

La variedad **Garnacha** aporta **intensidad** frutal mientras que la **Graciano** dota al vino de un **componente floral y especiado**.

ELABORACIÓN

- Sangrado de las dos variedades por separado.
- Fermentación en acero inoxidable a baja temperatura.
- Fermentación maloláctica de parte del vino. Se reduce así la acidez y se incrementa la complejidad aromática.

CATA

El **coupage de ambas variedades** exhibe frutos rojos con matices de flores y especias. Las dos variedades unidas forman un complejo donde su **potencia** y su **arte** se funden en una joya.