

LAR DE MAÍA - 7^o AUTOR - AÑADA 2017



LAR DE MAÍA

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo de viñedos centenarios

GRADO ALCOHÓLICO: 14,0%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla y León

ELABORACIÓN

- Vendimia: manual
- Vinificación: Selección manual inicial en viñedo, segunda selección en mesa en bodega y posterior despallado. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano.
- Crianza: en barricas de roble francés y americano entre 14-16 meses. Posteriormente, crianza en botella durante 12 meses. El paso del tiempo puede provocar que aparezcan precipitados o sedimentos en la botella.
- Temperatura de consumo: 16° - 18°C
- Notas de cata: color intenso rojo rubí. Aromas de fruta negra y roja complementados por matices torrefactos y especiados aportados por el envejecimiento en la barrica. En boca, es fresco y potente. Bien estructurado, con buena evolución en botella. En retronasal, aparecen los recuerdos de regaliz, frutas negras, vainilla y café.