LAR DE MAÍA - 5º TINTO - AÑADA 2020

LAR DE MAÍA

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE LA UVA: Tempranillo
GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla y León

ELABORACIÓN

- Vendimia: manual.
- Vinificación: la vendimia se despalilla y se estruja ligeramente. Tras el proceso de maceración en frio, la fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable.
- Crianza: se lleva a cabo en barricas de roble durante 14 meses. Posteriormente, crianza en botella entre 6-12 meses. El paso del tiempo puede provocar que aparezcan precipitados o sedimentos en la botella.
- Temperatura de consumo: entre 14-16°C
- Notas de cata
  Rojo cereza con reflejos granates. Intenso con aromas de frutas rojas (cereza), ensamblado con notas de vainilla, regaliz y torrefacto. Buen equilibrio, nervio, redondo y aterciopelado.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

LAR DE MAÍA - 5º TINTO - AÑADA 2020

Elaborado y Embotellado por:
La Lonja Pinciana S.L. (Bodega Lar de Maía)
47290 Cubillas de Santa Marta
N.R.E.: 8756 VA 00
Valladolid – España
Ingredientes: Uva de la variedad Tempranillo
Valor energético: 374,04 KJ
89,77 Kcal
Lote: LDM/L-IM/XX
Contiene Sulfitos
Vino de la tierra de Castilla y León
Producto de España
14,50% VOL. 75 cl.

Valor Energético: 89.77 Kcalorias/100ml
374,04 KJ /100ml
Proteinas: 0.15 gr/100ml
Vitaminas: 0.14 mgr/100ml
Hidratos de Carbono: 0.50 gr/100ml
Fibra: 0.00 gr/100ml
Grasas: 0.0 gr/100ml
Grasas Saturadas: 0.00 gr/100ml
Grado Alcoholico: 14.85 %vol
Azúcares: 1.7 gr/l
Cenizas: 2.4 g/l
Sal: 0.005 gr/100ml