LAR DE MAÍA - 7ºAUTOR - AÑADA 2017

LAR DE MAÍA

FICHA TÉCNICA

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

ELABORACIÓN

- Vendimia: manual.
- Vinificación: selección manual inicial en viñedo, segunda selección en bodega y posterior despalillado. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano.
- Crianza: en barricas de roble francés y americano durante un mínimo de 14 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: entre 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, notas especiadas, vainilla y café.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

LAR DE MAÍA - 7ºAUTOR - AÑADA 2017

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: 370,29 KJ
88,87 Kcal
Lote: LDM/L-II/VII
Contiene Sulfitos
Vino de la tierra de Castilla y León
Producto de España
14,00% VOL. 75 cl.

Valor Energético: 88.77 Kcalorias/100ml
370,29 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: 14.64 %vol
Azúcares: 1.8 gr/l
Cenizas: 1.6 g/l
Sal: 0.005 gr/100ml