

Lágrimas
De María

Reserva 2015

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

TANINO ●●●●●

CUERPO ●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●

TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo

Altitud: 550 – 590m

Suelo: Argilo-calcáreos

Viñedos propios

LA AÑADA 2015

La añada 2015 se caracterizó por abundantes lluvias en invierno y por un verano caluroso. Esto hizo que la vendimia se adelantase. Agosto estuvo marcado por temperaturas moderadas y un excelente estado vegetativo de las viñas lo que se prolongó hasta la recolección.

VINIFICACION

Despalillado, maceración pre-fermentativa de 24 a 48 horas y fermentación a 25°C, con extracción suave de los taninos y compuestos aromáticos.

Crianza: 36 meses divididos entre barrica de roble americano y reposo en botella.

NOTAS DE CATA



Color granate intenso, limpio y brillante.



Notas ahumadas mezcladas con aromas balsámicos y especiados



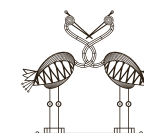
Intensa fruta negra y roja madura. Taninos suaves y elegantes con madera muy bien integrada.
Un estilo clásico de Rioja con mucha personalidad.
Persistencia larga.

MARIDAJE

Para disfrutar en las comidas más elaboradas: las aves, como la pintada, el pavo relleno o el pato, cocinadas con salsas especiadas o de frutos rojos. Perfecto con el cordero asado y también con venado estofado.

Temperatura de servicio: 17-19°C

ALCOHOL: 14,5%



ZINIO
BODEGAS