

Lágrimas
De María

Reserva 2018

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL ●●●●●●

FLORAL ●●●●●●

ACIDEZ ●●●●●●

CUERPO ●●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●●

TERROIR

Variedades: 100% Tempranillo

Altitud: 550 – 590m.

Suelo: argilio - calcáreos

Viñedos propios

AÑADA 2018

Marcada por precipitaciones en invierno y primavera.

Temperaturas más bajas que el 2017, retraso en la brotación.

Estrés hídrico moderado en verano.

Vendimia larga y controlada con entrada de uva en las mejores condiciones.

VINIFICACIÓN

Despallado, 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 barricas de roble americano y reposo en botella.

NOTAS DE CATA

Vino de color cereza picota, limpio y brillante

Su nariz nos muestra notas muy atractivas propias de un controlado envejecimiento en roble americano, con toques ahumados que se mezclan con aromas balsámicos y especiados.

Su boca es suave y a la vez tiene carácter, vino elegante gracias a un buen domado de sus taninos durante su periodo de contacto con el roble de las barricas durante su crianza, dejando una sensación aterciopelada muy agradable y un elegante bouquet a cereza, madera tostada y notas balsámicas muy refinadas.

MARIDAJE

Perfecto para las comidas más elaboradas: aves como la pintada, el pavo relleno o el pato. Cocinadas con salsas especiadas o de frutos rojos.

Perfecto con el cordero asado y con venado

Temperatura de servicio: 17-19°C

ALCOHOL: 14.5%

