

Alfredo Lezana

BODEGAS Y VIÑEDOS

Maceración Viñas Viejas



TERROIR

Viñedos centenarios ubicados en Baños de Ebro, concretamente en dos parcelas llamadas "La cascaja" y "Carralobos". La uva se recoge manualmente a principios de octubre.



VARIEDADES: 10% viura y 90% tempranillo



AÑADA: 2023



ALCOHOL: 14,5%



VINIFICACIÓN

Elaborado mediante la técnica tradicional de maceración carbónica. La fermentación se lleva a cabo en lagar abierto, controlando la temperatura y los diferentes parámetros del vino.

NOTAS DE CATA



VISUAL: Color rojo cereza con ribete azul violáceo, una alta capa, limpio y brillante.



NARIZ: Olor intenso de frutas silvestres con ligeras notas especiadas, recordándonos a fresas y cerezas. Se pueden ver reflejadas las características típicas de la variedad y el terroir de la zona



GUSTO: Vino muy untuoso y suave en el que se percibe una ligera tanicidad característica de este tipo de elaboraciones.

TEMPERATURA Y MARIDAJE



Servir entre 13 Y 15°C.



Ideal para platos de cocido, lentejas y potajes, carnes de cordero o cerdo y quesos curados.