

LAR de PAULA

CRIANZA EDICIÓN LIMITADA

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

BODEGAS
LAR
de PAULA



Vinificación

Tras una cuidadosa selección, la uva 100% tempranillo se despalilla, se estruja y el mosto permanecerá a 16°C entre 2 y 3 días. Luego fermenta con el método Ganimedes en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de entre 28 y 30° de 10 a 12 días.



Envejecimiento

El vino es envejecido en roble francés y americano durante 14 meses, redondeando el periodo de crianza en botella durante al menos cuatro meses.



Notas de cata

Color: Rojo violáceo profundo con matices granates.

Nariz: Explosión de aromas primarios con matices complejos y persistentes frutos del bosque y notas balsámicas al fondo.

Boca: Boca untuosa con taninos pulidos de buena intensidad. Entrada equilibrada con frescura, acidez, complejo y buen final.

Maridaje: Este vino marida bien con carne roja a la parrilla, carne en salsa y verduras, tanto frescas como al guiso. También es buen acompañante para la mayoría de los quesos.



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	50 años.
Temperatura de Fermentación	28-30°C
Periodo de Fermentación y Maceración	10-12 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés.
Edad Barrica	2-3 Años
Tiempo en Barrica	14 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 4 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14 % vol
Temperatura sugerida para servir	18°C