



ELVILLAR DE ÁLAVA
FAMILIA MERUELO

LAR de PAULA

VINOS
LÍNEA TRADICIONAL



LAR de PAULA RESERVA



Tempranillo. Viñedos de 40-50 años. Suelo arcillo calcareos



Maceración y fermentación en depósitos tipo ganímede durante 10 días, crianza en bodega de roble francés (60%) y americano (40%) durante al menos 26 meses y finalizando su crianza en botellero durante un mínimo de 12 meses.

Temperatura de servicio: 16 c-18 c.

Grado 14% by vol



COLOR: picota intenso

NARIZ: buena intensidad, toques de madera y vainilla, recuerdos balsámicos

BOCA: carnosos, balsámicos y potentes, con taninos dulces y frutas negras maduras.

MARIDAJE: carnes rojas como chuleta asada, solomillos o steak tartar, otras carnes como lechazo o cerdo, quesos curados.

LAR de PAULA



T. + 34 945 604 068



info@lardepaula.com



Cercas Altas nº6 · 01309 ELVILLAR · ALAVA