



ELVILLAR DE ÁLAVA
FAMILIA MERUELO

LAR de PAULA

VINOS
LÍNEA TRADICIONAL



LAR de PAULA CRIANZA



Tempranillo. Viñedos de 30-40 años. Suelo arcillo calcareos.



Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 12 días, crianza 14 meses en roble francés (40%) y americano (60%) durante al menos 26 meses y finalizando su crianza en botellero durante un mínimo de 12 meses. Grado 13,5% by vol.

Temperatura de servicio: 16 c-18 c



COLOR: Rojo intenso muy cubierto.

NARIZ: Explosión de aromas primarios con matices de fruta negra y caramelo.

BOCA: Gran intensidad y estructura, paso equilibrado en boca.

MARIDAJE: Pescados en salsa, carnes blancas y rojas asadas, caza, setas, quesos semicurados.

LAR de PAULA



T. + 34 945 604 068



info@lardepaula.com



Cercas Altas nº6 · 01309 ELVILLAR · ALAVA