



ELVILLAR DE ÁLAVA
FAMILIA MERUELO

LAR de PAULA

VINOS
VIÑEDOS VIEJOS



LAR de PAULA CEPAS VIEJAS



Este vino procede de una de las mejores cosechas de la historia de Rioja Alavesa. Para su elaboración se seleccionaron 25.000 kgs. de variedad Tempranillo, de un viñedo de 55 años a 610m de altitud, de terreno arcillo calcáreo con plantación en vaso.



El proceso de elaboración se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable "Ganímede" de unos 25.000 kg. La fermentación se lleva a cabo en tina de roble francés realizándose diariamente batonage durante el primer mes aproximadamente. Posteriormente el vino pasa a barricas nuevas de roble francés donde permanecerá unos 16 meses con trasiegas cada 4 meses. Finalizará su crianza en botellero durante al menos un mínimo de 24 meses.



COLOR: Picota Intenso.

NARIZ: Frutas Maduras, Especies Dulces y Roble Cremoso Complejo.

BOCA: Sabroso, Tostado y Frutas Negras y Taninos Maduros.

LAR de PAULA



T. + 34 945 604 068



info@lardepaula.com



Cercas Altas nº6 · 01309 ELVILLAR · ALAVA