



ELVILLAR DE ÁLAVA
FAMILIA MERUELO

LAR de PAULA

VINOS
LÍNEA TRADICIONAL



LAR de PAULA

MADURADO 6 MESES EN BODEGA



Tempranillo. Viñedos de 20-30 años. Suelo arcillo calcareos.



Vino elaborado en depósitos de acero inoxidable de 35.000 litros de capacidad. Tras una fermentación de diez días pasará a permanecer en barrica de roble durante 6 meses para posteriormente estar en botella el tiempo que el enólogo estime oportuno antes de su comercialización.



COLOR: rojo cereza intenso.

NARIZ: gran intensidad con matices de fruta fresca bien integrada con la madera.

BOCA: carnoso, con taninos dulces y notas de fruta fresca.

MARIDAJE: quesos semicurados, pescados azules, carnes blancas incluso rojas asadas como cabrito o cordero, setas.

LAR de PAULA



T. + 34 945 604 068



info@lardepaula.com



Cercas Altas nº6 · 01309 ELVILLAR · ALAVA