



ELVILLAR DE ALAVA
FAMILIA MERUELO

LAR de PAULA

VINOS
EDICIÓN LIMITADA



LAR de PAULA RESERVA EDICIÓN LIMITADA



Tempranillo. Viñedos de 70 años a una altitud 625m.
Suelo arcillo calcareos.



Vino elaborado en depósitos de acero inoxidable "sistema ganímede" de capacidad reducida.

Una vez terminadas la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica nueva pasó a barrica tanto de roble francés y americano en las que permaneció unos 24 meses realizándose trasiegos periódicas y terminando su crianza en botellero hasta su comercialización.



COLOR: Rojo picota muy intenso.

NARIZ: Muy intenso, frutas muy compotadas, toques de madera y tofes propios del roble; todo ello muy bien integrado.

BOCA: Muy potente y carnoso, balsámico con taninos dulces propios de fruta compotada.

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