



ELVILLAR DE ÁLAVA
FAMILIA MERUELO

LAR de PAULA

VINOS
EDICIÓN LIMITADA



LAR de PAULA SIN SULFITOS EDICIÓN LIMITADA



Tempranillo. Viñedos de 50 años de 625m de altitud.



Elaborado en nuestra nueva bodega destinada a vinos "singulares". Tras una vendimia manual en barcas de reducida capacidad y un posterior reposo en frío a 5 grados de temperatura durante 18 horas, procedemos a inspeccionar racimo a racimo en nuestra mesa de selección para a continuación llevar los mejores granos a depósitos de unos 5.000 kilos donde realizará la fermentación.

No se han empleado en su elaboración ningún tipo de agente clarificador de origen animal al igual que tampoco se ha empleado sulfuroso, por lo que podemos decir que nuestro vino es apto para veganos y que es libre de sulfitos. Grado 14% by vol.



COLOR: Rojo intenso.

NARIZ: Frutas rojas y notas dulces.

BOCA: Muy sabroso, resaltando las frutas rojas como la frambuesa.

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

LAR de PAULA



T. + 34 945 604 068



info@lardepaula.com



Cercas Altas nº6 · 01309 ELVILLAR · ALAVA