



ELVILLAR DE ALAVA
FAMILIA MERUELO

LAR de PAULA



MERUS.4



100% Tempranillo



A partir de uvas de viñedos de más de 60 años situados en la zona alta de la Rioja Alavesa.

Elaboración en tinas de roble dónde, tras la primera fermentación, se deja el vino macerar con los hollejos durante 12 días, posteriormente será trasladado a barricas de roble francés dónde realizará la Fermentación Maloláctica.

La crianza se realiza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses, con trasiegas, por método tradicional, cada 4 meses. El resto de la crianza la está realizando en botella.

Cata realizada por expertos enólogos y sumilleres de reconocido prestigio. Limpio y brillante, color cereza intenso con borde granate. Muy compleja y potente, con fruta madura muy bien integrada con el roble y matices minerales. Muy potente, matices tostados (cacao y café) de madera de gran calidad perfectamente ensamblada con fruta madura. Recomendado para carnes rojas, caza, quesos madurados y , sobre todo, para hablar tranquilos con los amigos.



COLOR: Limpio y brillante, cereza intenso con bordes granates
NARIZ: Compleja y potente con fruta madura y madera bien integrada, notas minerales.

BOCA: Muy bien estructurada con toffe y frutas maduras
MARIDAJE: Carnes rojas / caza / quesos maduros / y sobre todo para una sobremesa con amigos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 c-18 c

LAR de PAULA



T. + 34 945 604 068



info@lardepaula.com



Cercas Altas nº6 · 01309 ELVILLAR · ALAVA