

# Alfredo Lezana

BODEGAS Y VIÑEDOS

## Vendimia Seleccionada



**TERROIR:** Los viñedos, propiedad de la bodega, se encuentran en el pueblo de Laguardia, en el paraje de "La salobre"; y, en Baños de Ebro, en el paraje de "Las mugas". Estos viñedos son casi centenarios, teniendo más de medio siglo de vida.



**VARIEDADES:** 100% tempranillo



**AÑADA:** 2019



**ALCOHOL:** 14,5%



**VINIFICACIÓN:** La vendimia se hace de manera manual a principios de octubre. Su elaboración mediante despalillado y posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable.



**CRIANZA:** Al finalizar la fermentación, el vino pasa a barricas de roble francés durante 12 meses.

### NOTAS DE CATA



**VISUAL:** Color rojo rubí con recuerdos violáceos, capa media-alta, limpio y brillante.



**NARIZ:** Aroma a fruta negra madura (mora y ciruela). Muestra notas especiadas con toques aromáticos a vainilla y regaliz que le aportan complejidad con matices que evolucionarán con el paso del tiempo.



**GUSTO:** Potente, de taninos redondeados que originan un vino sedoso, limpio y con toques frescos varietales que reaparecen bajo la lengua tras los primeros segundos en boca. Notas entrelazadas con los ahumados de una manera impecable. Muy agradable al paladar, con posgusto afrutado, predominio de mora y regaliz, que dan paso a un toque especiado final.

### TEMPERATURA Y MARIDAJE



Servir entre 15 y 17°C.



Ideal para acompañar cualquier tipo de carne a la plancha, asados a la parrilla, legumbres y quesos curados.