

Alfredo Lezana

BODEGAS Y VIÑEDOS

Tinto maceración carbónica



TERROIR

Los viñedos, propiedad de la bodega, se encuentran en los pueblos de Baños de Ebro, San Vicente de la Sonsierra y Ábalos. La vendimia se hace de manera manual haciendo una selección de las uvas a principios de octubre.



VARIEDADES: 10% viura y 90% tempranillo



AÑADA: 2023



ALCOHOL: 14%



VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica llevada a cabo de forma tradicional de uva entera con el método de maceración carbónica en lago abierto de hormigón con una temperatura y parámetros controlados.

NOTAS DE CATA



VISUAL: Color cereza profundo con ribete púrpura, capa media-alta, limpio y brillante.



NARIZ: Predominan los frutos del bosque (mora y frambuesa) y tonos florales.



GUSTO: Entrada fresca en boca y con un paso ligero debido a su excelente acidez, apoyado en su final redondo con retrogusto de frutas rojas y flores.

TEMPERATURA Y MARIDAJE



Servir entre 13 y 15°C.



Ideal para todo tipo de aperitivos y embutidos, pastas, arroces y paellas y carnes, tanto rojas como blancas.