



LAS LUCERAS TINTO ROBLE



Variedad

20% Garnacha y 80% Tempranillo



Elaboración

Este vino obtenido a partir de las variedades autóctonas tempranillo y garnacha, macera durante 10 días y fermenta a temperatura media, con frecuentes remontados, para guardar aromas varietales y extraer taninos finos. Posteriormente realiza una semi-crianza de 6 meses en barricas de roble americano.



Cata

Es un vino limpio y con un intenso y vivo color. Equilibrado y con buena estructura. Combina la elegancia del tempranillo con el afrutado de la garnacha. Su paso por madera le da elegancia sin perder ni un ápice de frescura y fruta.