



LAS LUCERAS TINTO CRIANZA



Variedad

100% Tempranillo



Elaboración

Este crianza de tempranillo procede de nuestras parcelas mas viejas, con más de 80 años de edad. Es una variedad privilegiada por su nobleza y es capaz de crear vinos de una extraordinaria calidad. Tras la vendimia manual, maceran entre 16 y 20 días a temperatura controlada. Ha permanecido 14 meses en barricas de roble francés y americano, donde el vino adquiere su finura gracias a su paso por madera de calidad y se redondea en botella donde continua su natural y progresiva evolución.



Cata

Predominan los aromas terciarios fruto de su paso por la crianza. Predomina el regaliz, los toques balsámicos y especiados. Equilibrio tánico en boca.