



LECEA
Bodegas



CORAZÓN DE LAGO 2016

DOCa. RIOJA

VARIEDAD: 100% tempranillo.

GRADO: 15°

VENDIMIA: Manual.

ZONA: Bajo Najerilla. Rioja Alta.

ELABORACIÓN

Maceración carbónica en el lado de piedra abierto. Posterior pisado de la uva a la antigua usanza. Esto permite la selección exclusiva del corazón, desechando la parte de lágrima y de trujal.

NOTAS DE CATA

Alta capa con viveza en el colorido y tonalidades que van del rojo cereza al violeta. En nariz es intenso y floral con sabores a fruta y una boca chispeante, fresca y carnosa, con los sabores a uva. Un vino redondo, muy sabroso y con un gran retrogusto. Se recomienda tomarlo fresco.

MARIDAJE

Carnes rojas, asadas y quesos curados.