



LECEA
Bodegas



LECEA GRAN RESERVA 2005

DOCa. RIOJA

CLASIFICACIÓN DE LA COSECHA: Excelente.

VARIEDAD: 90% tempranillo y 10% Mazuelo.

GRADO: 13,5°

VENDIMIA: Manual. Viñedos de más de 30 años.

ZONA: Viñedos procedentes del bajo Najerilla, Rioja Alta.

ELABORACIÓN: Despalillado.

FERMENTACIÓN: Controlada a 30°.

TIEMPO EN BARRICA

30 meses, 75% en barrica de roble americano y 25% en roble francés, completado con 36 meses de reposo en botella.

NOTAS DE CATA

Color rubí brillante con ribetes teja. En nariz es un vino de intensidad alta, muy expresivo y en una línea moderna. Encontramos aromas de madera, tabaco, hoja de puro, caja de cedro, balsámicos de regaliz y notas especiadas de clavo y de tierra. En boca es un vino suave, de media estructura, sávido, fino y muy agradable. La retronasal es especiada y tiene un final grato. Posee una buena raza y potencia en la nariz, y en la boca está totalmente domado, para disfrutar.