



**LECEA**  
*Bodegas*



## LECEA RESERVA 2011

DOCa. RIOJA

---

**CLASIFICACIÓN DE LA COSECHA:** Muy buena.

**VARIEDAD:** 90% tempranillo y 10% Mazuelo.

**GRADO:** 14°

**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 12 meses de reposo en botella.

### NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con reflejos rubí. Notas de cacao y vainilla marcan la fase aromática; notas de guinda perfectamente ensambladas que recuerdan a bombón licoroso. Redondo, sabroso y elegante. Final largo y persistente composición cromática compleja, recuerdos a melocotón, frutas con hueso y notas de fresa. Suave y fresco en la entrada, con una acidez equilibrada y un cálido final.

### MARIDAJE

Combina con legumbres sustanciosas, carne blanca rellena, carne de vaca, cordero, ternera, cerdo, quesos de oveja y pasta fermentada.