



**LECEA**  
*Bodegas*



## LECEA TINTO JOVEN 2016

DOCa. RIOJA

---

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo.

**GRADO:** 13,5°

**ZONA:** Viñedos procedentes del bajo Najerilla, Rioja Alta.

**ELABORACIÓN:** Semimaceración carbónica.

**FERMENTACIÓN:** Controlada a 30°.

### NOTAS DE CATA

Color cereza intenso. Nariz franca y frutal, frambuesa y fruta madura. En boca es afrutado, sabroso y equilibrado, un vino redondo y sabroso de trago largo. Para cualquier momento. Tomado fresco resulta agradable.

### MARIDAJE

Combina con arroces, pasta, legumbres, verduras, carne blanca asada o en salsa, carne roja y quesos semicurados.