

# CORAZÓN DE LAGO

Maceración carbónica

## D.O.Ca. RIOJA



*"Nuestros padres vendimiaban a mano las uvas que luego descargaban sin romper en el lago de piedra de la bodega. Dejaban fermentar la uva durante 15 días y pasado este tiempo tres personas pisaban la uva escurriéndola casi en su totalidad, finalizando con el prensado en el trujal de mano"*

*"Our parents harvested by hand the grapes that were then deposited without breaking in the stone lake of the winery. They allowed the grapes to ferment for 15 days and after this time three people stepped on the grape draining it almost entirely, ending with the pressing in the hand trujal"*

**Grado alcohólico: 15%**



Tempranillo 100%



Carne roja y blanca, asados, tapas, quesos/  
Red and white meat, roasts, tapas, cheeses



Servir entre/ Serve between 13°C-14°C



Color cereza, ribete violáceo/  
Cherry color, violet border



Intenso aroma a fruta roja, floral/  
Intense aroma of red fruit, floral



Untuoso, sabroso y largo en boca/  
Unctuous, tasty and long in mouth