



Vinos de Autor

Corazón de Lago

D.O.Ca. RIOJA

Maceración carbónica

AÑADA

2024

VARIEDAD

Tempranillo 100%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14,5%

VIÑEDOS

Viñedos de más de 40 años
Arcillo - calcáreo

ELABORACIÓN

Corazón de Lago es el fruto de la ilusión de una familia por recuperar los antiguos vinos de maceración carbónica. De elaboración totalmente artesanal, la uva se deposita sin romper en el lagar y, tras la fermentación alcohólica, se realiza el pisado tradicional de la uva. De los 20.000 kilos de uva se obtienen 6.500 litros de un vino seleccionado llamado "vino corazón" que le da nombre.

CATA

Vino con un color y una capa muy intensa donde predominan los tonos morados y violetas indicando juventud. En nariz tenemos un vino con aromas intensos a fruta roja, fresa, cereza y frambuesa. En boca tiene un cuerpo potente con mucha persistencia. Tiene un punto de acidez refrescante dejando un retrogusto frutal.



www.bodegaslecea.com

Email: info@bodegaslecea.com // enoturismo@bodegaslecea.com