



LEZCANO-LACALLE

2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES

·VIÑEDOS DE VALDEÁTIMA·



NOTAS DE ELABORACIÓN

TIPO DE VINO: Tinto Reserva
VARIEDADES: 80% Tempranillo, 20% Merlot.
VIÑEDOS: 830 m de altitud. Suelo calizo y pedregoso. Clima extremo.
VENDIMIA: Tercera semana de septiembre. Año climático con muy pocas lluvias.
MACERACIÓN: 21 días en depósito, con remontados diarios.
CRIANZA: 27 meses en bodega de roble Missouri. 14 meses en dormitorio de botellas.
Edad media de las barricas: 2 años.

FECHA DE EMBOTELLADO: Julio de 2018.

NOTAS DE CATA

Capa alta. Color muy intenso. En nariz muy especiado y con fruta negra. En boca bien armado, denso. Final largo y contundente. Un vino con una vida larga por delante.

(*) Fecha de cata: septiembre 2019

NOTAS TÉCNICAS

GRADO ALCOHÓLICO: 15,4 % vol.
ACIDEZ TOTAL: 4,97 gr/l. (TH)
AZÚCARES REDUCTORES: 0,69 gr/l.

CALIFICACIÓN DE LA AÑADA: EXCELENTE (Calificación Oficial CRDO)

BOTELLAS: 6.287 bordelesas y 277 Magnum

SALIDA DE BODEGA: Octubre 2019

ETIQUETA: Lezcano y Lacalle, son los apellidos de la familia que en 1.991 fundó la Bodega.

Compromiso ineludible de la familia Lezcano con su bodega y con el mágico mundo del vino.

El pionero: LEZCANO-LACALLE fue el Primer Vino Tinto de Reserva calificado por la DOP Cigales.

(*) Código EAN botella bordelesa: 8428893003335 / Código EAN botella magnum: 8428893006664

- Temperatura óptima de servicio 18° C. Para acompañar guisos, caza de pelo y pluma, carne roja.
- Evolución favorable en botella: 8 años desde el año de vendimia.
- Debido a su evolución natural, pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad final del vino.