

Lagunilla Crianza

Maruqés de la concordía family wines



Vi Negre

Rioja

Catalogat. Sense existències

0.00€

IVA del 21 % inclòs

lgc89x

Graduació: 13.5°

Quantitat: 75 cl

Pes aproximat: 1.30 gr

Descripció: El mosto se fermenta a una temperatura máxima de 28°C. Después de la fermentación, el vino se traslada a barricas de roble para madurar lentamente durante 12 meses, seguido por otros 12 meses de crianza en botella antes de su lanzamiento. Rojo rubí profundo, notas de hoja de tabaco y vainilla fresca en nariz. Vino de cuerpo medio, estructurado y equilibrado. Ideal con carnes rojas y blancas, aves de corral, pastas y quesos curados.