



Lera Garcia



VALDEPALACIOS DOCa RIOJA

CRIANZA 2018



AÑADA: 2018

VIÑEDO: Uvas procedentes de viñedo propio.

VARIEDADES: 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Mazuelo

ALCOHOL: 14 % Vol.

ACIDEZ: 5,9 g/l (tartárico)

AZUCAR RESIDUAL: 1,1 g/l.

COSECHA: 1ª semana de Octubre

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica de Roble francés y americano y un mínimo de 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo cereza con tonos de rojo rubí, limpio y brillante.

Aroma: Este vino tiene aromas complejos e intensos. Aporta notas de buena madera, donde se mezclan y complementan el roble y la fruta.

Paladar: Paladar armonioso con justa proporción de acidez, frescura y suavidad y con un amable recuerdo a fruta en el retrogusto.

Maridaje: Es el vino perfecto para acompañar platos de caza, asados y carnes rojas a la brasa, así como quesos curados y embutidos.

Temperatura de servicio: 16/18 °C



VALDEPALACIOS DOCa RIOJA

TINTO 2021



AÑADA: 2021

VIÑEDO: Uvas procedentes de viñedo propio.

VARIEDADES: 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Mazuelo

ALCOHOL: 13,5 % Vol.

ACIDEZ: 5,1 g/l (tartárico)

AZUCAR RESIDUAL: 1,5 g/l.

COSECHA: 1ª Quincena de Octubre

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo rubí brillante, limpio y muy vivo.

Aroma: Característicamente afrutado a frutos rojos como fresa, cereza y frambuesa.

Paladar: Paladar armonioso con justa proporción de acidez, frescura y suavidad y con un amable recuerdo a fruta

Maridaje: Perfectamente para combinar con cocina mediterránea, arroces, verduras, pasta y toda clase de carne.

Temperatura de servicio: 16/18 °C

BOTTLE EAN CODE: 8424857003946

BOX EAN CODE: 18424857003943