

EL CORREO

DE ÁLAVA

VINOS DE ÁLAVA

CECUS CRIANZA 2003

JOSÉ LUIS BLANCO SUMILLER

La familia y la tierra, su pasión: el vino, el secreto: su finca la Romañíguez de 15 hectáreas, un sueño hecho realidad en su bodega de la localidad riojana alavesa de Elciego. Historia que se repite cada vez más en la comarca, con protagonistas orgullosos de haber nacido en ella y de ver cumplido su sueño reflejado en una botella de vino.

Primero fue su vino joven des-

palillado con el que ha conseguido gran reconocimiento y ahora nos presenta su primer crianza, que sin duda va a satisfacer a todo el que disfrute con un buen 'Rioja'. En él sorprende su pronta madurez, su nariz y boca y no pasará desapercibido su precio al alcance de todos. Recomendable al 100%.

Cecus Crianza está elaborado en un 100% con uvas de la variedad tempranillo. El vino fer-

mentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y la maloláctica se realizó en barrica. La crianza fue de 12 meses en barrica nueva de roble francés y americano para luego ser embotellado.

Bodegas Pago de Larrea se encuentra en la localidad de Elciego. El teléfono de visitas es el 945-606063. Además de poder visitar y conocer el funcionamiento de esta bodega, también se puede comer en ella reservando con antelación. La bodega dispone de un club de barricas que ofrece la posibilidad de comprar vino a través de la adquisición de una de ellas.

MI CATA

ELABORADO EN ELCEGO POR PAGO DE LARREA, S.A

CECUS
CRIANZA 2003

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

- ▶ **Vista:** Rojo rubí.
- ▶ **Nariz:** Intenso, fruta madura, notas especiadas.
- ▶ **Boca:** Carnoso, fruta y madera, postgusto largo.
- ▶ **Grado alcohólico:** 13,8%.
- ▶ **Precio en tienda:** 6 euros.