

VINO DE RIOJA

EL VINO Y SU AUTOR

LUIS
LARREACaecus
Reserva

Caecus Reserva de la Bodega Pago de Larrea sólo se elabora en las mejores añadas. Procede de cepas de casi 40 años, con una producción muy limitada por la propia naturaleza de las cepas, por el terreno en el que están plantadas y por la mano de quien las cultiva, la familia Larrea, que trata de conseguir con esta limitación de la producción unas uvas con concentración de color, taninos bien definidos y óptimo grado. Tras la vendimia manual seleccionando las mejores uvas de la cepa, se elabora con sumo cuidado y tras una larga maceración sobre los hollejos, continuos remontados y control de las temperaturas de fermentación, el vino hace la fermentación maloláctica en barrica nueva donde permanece durante 20 meses con sus correspondientes trasiegos. Tras la crianza en barrica, termina su envejecimiento en botella. El resultado, un vino de 14°, de color intenso con matices vivos propios del tempranillo. De gran intensidad aromática, nariz confitada y balsámica. Amplio y potente en boca, con un tanino equilibrado que le augura una larga vida, es un vino complejo.



FICHA DE CATA

- ▶ **Variedades:** 100% tempranillo
- ▶ **Grado alcohólico:** 14°
- ▶ **Crianza:** 20 meses en barrica y maduración posterior en botella.
- ▶ **Temperatura de consumo:** 17-20°
- ▶ **Precio:** 17 €

Club
de
CatasTodos los meses
Hotel Husa Gran Vía

Apúntate ya en >>>

lomejordelvinoderioja.com