

CATA

Lágrimas
De María

TEMPRANILLO CRIANZA 2015

Zona

Rioja Alta

Variedad de uva

100% Tempranillo

En el campo

Procedente de viñedos propios entre 490 y 550 metros de altitud sobre suelos arcillosos y de aluvión principalmente en la superficie. El aluvión proporciona vinos finos, de cuerpo medio, y la heterogeneidad de suelos nos da una gran complejidad frutal que marca el carácter de la zona.

La añada

El año 2015 se caracterizó por abundantes lluvias en invierno y un caluroso verano, lo que provocó un adelanto en la vendimia. Agosto tuvo temperaturas más moderadas y un excelente estado vegetativo de la planta con una carga moderada, factores que se mantuvieron hasta la vendimia.

En la bodega

Método tradicional: maceración pre-fermentativa y fermentación a temperatura controlada. Crianza en barricas de roble americano durante 12 meses y posterior reposo en botella.

En la copa

Con el crianza 2015 de Lágrimas de María disfrutarás de un vino de color rojo cereza de capa media, franco, limpio y abierto desde el primer momento.

Es un vino en el que se ha desarrollado todo el potencial del Tempranillo de Uruñuela, con madurez y crianza.

En nariz podemos apreciar sus aromas a frutos del bosque, maduros y de calidad que dejarán buena muestra de su elegante estructura.

En la mesa

Nos gusta disfrutarlo en la mesa, acompañando nuestras comidas familiares: las lentejas estofadas, el pollo asado, las berenjenas rellenas, el arroz, etc.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Grado alcohólico: 14,5%



DOCa RIOJA ESPAÑA

“Creamos esta marca con el deseo de estrechar lazos con nuestros consumidores y acercarlos a la bodega por medio de la figura de nuestra enóloga: María Martínez. Las “lágrimas” de estos vinos son su huella en la copa y su recuerdo en nuestro paladar. Son vinos modernos elaborados con variedades autóctonas de Rioja. En ellos los aromas y sabores frutales son protagonistas.”