

LUIS ALEGRE CRIANZA

Uno de los Crianzas de La Rioja más valorados, añada tras añada, por las Guías y críticos más influyentes de nuestro país. Uva procedente de diversos pagos propiedad de la bodega que soportan una Viticultura fuertemente selectiva controlada exclusivamente por el Equipo Técnico de Bodegas Luis Alegre y que es muy exigente con el fruto. El empleo de la variedad Tempranillo y la crianza del vino en Robles Americanos y Europeos nuevos y seminuevos seleccionados de manera rigurosa le confieren a este Crianza un importante volumen en boca a la vez que una agradable finura y amabilidad.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18°C°. Acompaña de forma perfecta carnes de media estructura (ternera, cordero lechal etc), aparte de todo tipo de pastas, cocidos y quesos.

Vendimia: Manual

Edad viñedos: 35 años.

Tipo de Suelo: arcillo-calcáreo

Tipo de Barrica: Americana 80% y Francesa 20% nuevas y seminuevas (menos de 5 años).

Tiempo en barrica: 12 meses

Varietades de uva: 85% Tempranillo 15% Garnacha, Graciano y Mazuelo

Grado alcohólico: 13,5%

Color: Color granate intenso, limpio y brillante

Nariz: Delicado aroma a cereza, tomillo, especiados sobre un fondo balsámico. Tostados muy finos provenientes de maderas de alta calidad con predominio de los aromas vainillados, tabaco y especiados.

Boca: Se muestra amplio, sabroso y equilibrado. Se aprecian matices minerales y balsámicos, ensamblándose con taninos suaves y elegantes. Final largo y persistente.

Producción: 250.000 botellas

Presentación: En cajas de cartón de 6 y 12 botellas.



LUIS ALEGRE

B O D E G A S



LUIS ALEGRE

Crta. Navaridas, s/n. – 01300 Laguardia – Álava – T +34 945 600 089 - W www.luisalegre.com