



Lar de Sotomayor Ecológico

Datos del vino.

- Tipo de vino: Tinto Ecológico.
- Variedades de uva: Tempranillo 100%.
- Denominación de Origen: Rioja.

- Elaboración: 25 días de maceración en depósito troncocónico de acero inoxidable, a temperatura controlada y 7 meses de crianza en barrica de roble.

Ficha de cata.

- Tempranillo 100%.
- Buena intensidad de tonalidad granate con alguna aparición de teja.
- La fase olfativa nos muestra fruta roja y negra que se acercan a la fase de fruta en compota. Unido a esto aparece una madera elegante que envuelve a los aromas primarios.
- En boca su entrada es muy buena, su paso es balanceado y su final posee cierto amargor amable, dotando al vino de longitud.



DOMECO DE JARAUTA
BODEGAS