



## Lar de Sotomayor Vendimia Seleccionada

### Datos del vino.

- Tipo de vino: Vendimia Seleccionada tinto.
- Variedades de uva: 100% Tempranillo.
- Denominación de Origen: Rioja.
- Elaboración: 20 días de maceración en depósitos tronco-cónicos de acero inoxidable a temperatura controlada.
- Crianza: 6 meses en barrica de roble y más de 9 meses en botella.

### Ficha de cata.

- Color cereza intenso.
- Complejo e intenso, se marcan frutas del bosque, lácteos, minerales, mentoles, hojarasca y especiados (vainillas).
- Boca muy sabroso, fresco y frutal. Sensaciones de grosellas y zarzamora. Largo final dotado de frescura. .



**DOMECO B JARAUTA**  
BODEGAS