

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS

D.O. Bierzo

Las Lamas se presenta como un tinto denso y vivo, carnal y opulento. De espíritu orgánico y estimulante, sus uvas proceden de tres pequeñas parcelas, una de ellas de 100 años de antigüedad. La máxima expresión de la Mencía, predispuesta para una lenta evolución.



LAS LAMAS 2014/2015

FORMATOS

**0,75L
MAGNUM**

VARIEDADES

98% Mencía, 2% Alicante Bouschet.

ELABORACIÓN

Fermentación en pequeña tina de madera abierta con "bazuqueos". Maceración durante 39 días. Maloláctica en tinas de madera. Crianza de 16 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza púrpura con reflejos violáceos, muy limpio y brillante. Nariz muy limpia y fresca, con enorme presencia de fruta roja. Notas balsámicas muy marcadas y finalmente aparecen notas ligeramente tostadas. En boca tiene un tanino muy domado y armonioso en conjunto, es elegante y sedoso. No tiene un peso excesivo en boca pero sigue siendo muy frutal. El final de boca es mineral, ligeramente especiado y con recuerdos torrefactos muy sutiles.

MARIDAJE

Cecina, guisos de caza mayor, platos con trufa negra.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com