


MEDRANO






IRAZU



Luís Medrano

-  **D.O.Ca.:** La Rioja.
-  **Viñedos:** Laguardia y Elvillar.
-  **Variedad:** 100% Tempranillo.
-  **Elaboración:** 10 meses en barrica de roble francés.
-  **Graduación:** 14% Vol.

Nota de cata:

-  **Fase Visual:** color burdeos de gran intensidad, limpio y brillante.
-  **Fase Olfativa:** aroma intenso a frutas maduras junto a aromas muy finos de crianza en roble francés como especias, hierbas aromáticas y tabaco.
-  **Fase Gustativa:** en boca muestra una estructura potente de taninos redondeados que le permitirá una muy buena evolución.
-  **Maridaje:** asados de carne, quesos curados y ahumados.
-  **Temperatura consumo:** 15° -17°C