



## L&J RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Tinta del País o Tempranillo (viñedos de entre 30 y 85 años de edad).

**Alcohol:** 14,5%

**Vinificación y reposo:** Fermentación maloláctica en barricas y posterior crianza en ellas durante 24 meses.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Intensidad de color alta. Tono rojo rubí.



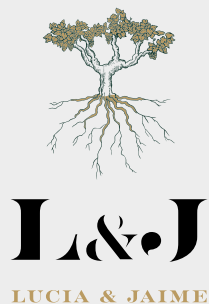
Presenta unos intensos aromas de frutas maduras, notas balsámicas y notas de especias (pimienta).



Vino sedoso, en el que la fruta madura y especias están en perfecta armonía. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros y muy redondos debido al paso de los años.



Marida perfectamente con Jamón Ibérico y quesos curados. Con platos principales con cordero, caza o carne roja.



### La Bodega

L&J es la unión de duplicidades, un proyecto mexicano desarrollado en España. L&J proviene de dos grandes parcelas, una femenina y otra masculina: Lucía y Jaime, que representan la dualidad. Proviene de la zona más premium de Ribera del Duero, la Milla de Oro. Desarrollado en España por Fernando Remírez de Ganuza & Pedro Aibar.