



L&J ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tinta del País o Tempranillo.

Alcohol: 15,0%

Vinificación y reposo: Fermentación maloláctica en depósito y posterior crianza en barricas de segundo y tercer uso durante 6 meses.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Intensidad de color media-alta. Tono rojo púrpura.



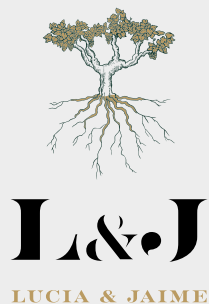
En nariz presenta unos intensos aromas de frutas rojas, notas de violetas y notas de especias (pimienta). Vino fresco, agradable, fácil de beber. Estructura y equilibrio adecuados.



Mostrando taninos maduros y redondeados. Buena acidez y fresco en boca.



Marida perfectamente con cualquier plato de entrantes, es el vino ideal para beber con una buena tapa.



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 Ganguza & Pedro Aibar.