



LAZTANA

GRAN RESERVA

DOCa Rioja

*Cinco años de espera para un Gran Reserva,
expresivo, redondo y sedoso*

VARIEDADES	Tempranillo 92%, Mazuelo y Garnacha 8%.
ELABORACIÓN	Sólo las mejores añadas y la cuidada selección del fruto a su entrada en bodega nos permiten realizar prolongados procesos de maceración, hasta asegurar la óptima extracción de taninos, aromas y otros componentes de calidad en el vino elaborado.
CRIANZA	Tras la fermentación, el vino fue trasegado varias veces antes de permanecer durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Tras su embotellado, Lasztana Gran Reserva permanece durante al menos 3 años en nuestros botelleros para desarrollar su bouquet y carácter armónico.
NOTA DE CATA	Con tonos rubí debido a su larguísima crianza. Su complejidad aromática evoca frutos rojos, regaliz y notas ahumadas. En boca se muestra suave y sabroso, largo y bien estructurado, reapareciendo un postgusto frutal.



Avenida Mendavia, 30 · 26009 Logroño · La Rioja (España) · T.: (+34) 941 235 299 · info@bodegasolarra.es

www.grupobodegasolarra.com