



## LAZTANA

### RESERVA DOCa Rioja

*La esencia de Viana...sabroso, elegante y redondo*

#### VARIEDADES

Tempranillo 85%, Mazuelo 10% y Garnacha 5%

El viñedo al norte de la localidad de Viana se distribuye en pequeñas parcelas situadas en laderas y barrancos orientados al medio día. Está constituido por plantaciones viejas, cultivadas en secano y baja o muy baja productividad.

Por sus características de edad, suelo, topografía y condiciones de cultivo, el fruto obtenido madura lentamente y en condiciones sanitarias favorables.

#### ELABORACIÓN

Fermentación de todas las variedades por separado. Control de temperatura entre 24-28°C.

#### CRIANZA

16 meses en barrica bordelesa de roble americano y francés con cuatro trasiegos. Una vez embotellado, permanece en nuestro botellero hasta su momento óptimo de consumo.

#### NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso. Aromas frutales con matices especiados, vigoroso en boca, estructurado, amplio, con taninos nobles bien conjuntados y muy largos. Final largo y persistente.



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

[www.grupobodegasolarra.com](http://www.grupobodegasolarra.com)