



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 bodega 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