



L&J RESERVA 2018

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.



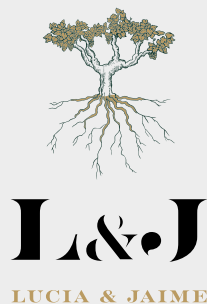
Presenta unos intensos aromas de frutas maduras, notas balsámicas y notas de especias (pimienta).



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 Ganguza & Pedro Aibar.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com