



ELVILLAR DE ALAVA
FAMILIA MERUELO

LAR de PAULA



Decanter 2016: 93 puntos.
Andreas Larsson 2016: 92 puntos.
Monovino (alamesa): gran oro.
Mundus vini 2016: medalla plata
Iwc 2016: medalla plata
Berliner wine trophy 2016: medalla plata
Tempranillos al mundo 2016: medalla oro
Iwc 2017- reino unido : medalla plata



MERUS.4

2 0 1 2



100% Tempranillo



A partir de uvas de viñedos de más de 60 años situados en la zona alta de la Rioja Alavesa.

Elaboración en tinas de roble dónde, tras la primera fermentación, se deja el vino macerar con los hollejos durante 12 días, posteriormente será trasladado a barricas de roble francés dónde realizará la Fermentación Maloláctica.

La crianza se realiza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses, con trasiegos, por método tradicional, cada 4 meses. El resto de la crianza la está realizando en botella.

Limpio y brillante, color cereza intenso con borde granate.

Muy compleja y potente, con fruta madura muy bien integrada con el roble y matices minerales. Muy potente, matices tostados de madera de gran calidad perfectamente ensamblada con fruta madura.



COLOR: Limpio y brillante, cereza intenso con bordes granates
NARIZ: Compleja y potente con fruta madura y madera bien integrada, notas minerales.

BOCA: Muy bien estructurada con toffe y frutas maduras

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 c-18 c

LAR de PAULA



T. + 34 945 604 068



info@lardepaula.com



Cercas Altas nº6 · 01309 ELVILLAR · ALAVA