



ELVILLAR DE ALAVA
FAMILIA MERUELO

LAR de PAULA

VINOS
LÍNEA TRADICIONAL



LAR de PAULA RESERVA 2012



Tempranillo. Viñedos de 40-50 años. Suelo arcillo calcareos



Maceración y fermentación en depósitos tipo ganímede durante 10 días, crianza 26 meses en roble europeo (60%) y americano (40%). mínimo de 12 meses en botella.

Temperatura de servicio: 16 c-18 c.

Grado 14% by vol



COLOR: picota intenso

NARIZ: buena intensidad, toques de madera y vainilla, recuerdos balsámicos

BOCA: carnosos, balsámico y potente, con taninos dulces y frutas negras maduras.

LAR de PAULA



T. + 34 945 604 068



info@lardepaula.com



Cercas Altas nº6 · 01309 ELVILLAR · ALAVA