



Altos De Lanzaga

Composición:

**Tempranillo,
Garnacha y
Graciano.**

Procedencia:

Rioja Alavesa

Tiempo en Barrica:

18 meses en roble francés.

Temperatura de servicio:

16° - 17° C.

Altos de Lazanga es un Rioja procedente de viñedos que crecen sobre suelos pedregosos y de textura limosa, a unos 550 metros sobre el nivel del mar.

A la vista tiene un fondo de rojo cereza con un borde con tonos atejados propios de la crianza en barrica.

En nariz las notas son de frutos del bosque pero ya maduros en compota, las notas de madera también está presentes, notas tostadas, aromas de chocolate un toque al final un poco mineral, sin duda es un vino bastante expresivo.

En boca un vino con bastante carácter, potente confirmamos las notas tostadas y taninos maduros bien presentes.