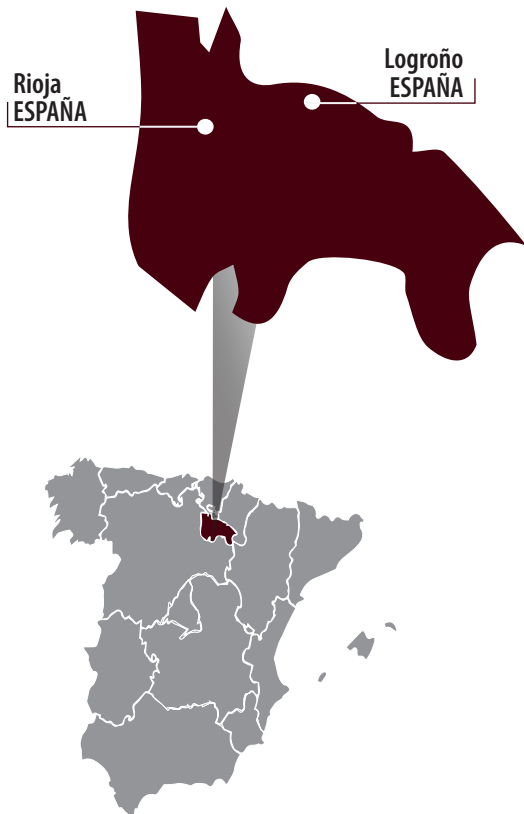


LUIS ALEGRE RESERVA 2014



BODEGAS
LUIS ALEGRE

Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo & Tempranillo



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

La bodega Luis Alegre se fundó en 1968, elaborando vinos jóvenes y de crianza, en 1999 se creó una nueva bodega de la mano de grandes profesionales: creación de una nueva sociedad junto al fundador y Alejandro Simó en la dirección.

Al abrigo de la Sierra de Cantabria, en Rioja Alavesa, nuestros viñedos formados por terrenos calizos con inserciones arenosas e influencias salinas y férricas dan a nuestros vinos una alta calidad.

Se dispone de 52 hectáreas de viñedos propios situados en zonas privilegiadas de Rioja: Laguardia, Labastida, El Villar y Torremontalbo. Unas tierras compuestas por suelos calizos, idóneos para el cultivo de la vid.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo granate, aromas a fruta madura escarchada, especiados y tostados de la madera tales como vainilla, cacao y canela. En boca se muestra amplio, sedoso, potente, redondo con final largo y persistente. Maridaje ideal con Setas (Champiñones), Carnes Rojas con Salsa, Carnes Blancas con Salsa, Cordero a la Parrilla, Asados, Guisos Especiados de Pescado y Cocidos.



Vinícola / Enólogo:
Bodegas Luis Alegre
Alejandro Simó



Grados de Alcohol:
14% Alc.



Cépage:
Garnacha Tinta
Graciano
Mazuelo
Tempranillo



Temperatura de Consumo:
16-18°C.



Vinificación:
Elaborado con uvas provenientes de viñedos con una edad media de 40 años. Se fermenta y macera con los hollejos durante 25 días en tinos de acero inoxidable, después pasa a barricas de roble francés y americano durante 17 meses.