

# CEPAS VIEJAS DE LUBERRI

*Tradición y modernidad*



*Original y genuino, demuestra que la potencia está en lo más concreto.*

*De cepas de tempranillo de 75 años -con una producción escasa, apenas 3.500 kilos por hectárea -, surge este tesoro vitícola, estructurado y de una profunda madurez frutal. Es un vino que concentra la personalidad del lugar y confirma el carácter de Luberrí: tradición y modernidad, viñedo y bodega.*

## **VIEJAS VARIEDADES**

*Tempranillo (100%).*

## **PAGO**

*Finca Los Merinos.*

## **EDAD MEDIA DEL VIÑEDO**

*75 años.*

## **RENDIMIENTO**

*3.500 Kg./Ha., con poda en vaso.*

## **VENDIMIA**

*Manual, con la selección en viñedo y posteriormente en mesa para tal fin.*

## **CRIANZA**

*En barricas nuevas de roble francés, durante 18 meses.*

## **NOTA DE CATA**

*Es un vino de color cereza de capa alta, complejo y elegante. En nariz encontramos intensos aromas de fruta, madera y especiados, balsámicos y buena madera. Sabroso en boca con estructura, pulido y largo.*

## **MARIDAJE**

*Carnes rojas de vacuno, asados y estofados; caza mayor y menor.*

## **TEMPERATURA DE SERVICIO**

*16° a 18°C.*

## **CONSUMO**

*Actual o ideal para los próximos 5 años.*

