



## Lambuena Semi Criança

### Bodegas Lambuena

#### Denominació d'Origen Ribera del Duero



100% tinta del país



4 mesos -meses



3 mesos - meses

#### ELABORACIÓ

Vinyes amb una producció màxima de 5.000 kg. Ha fermentat en dipòsits d'acer inoxidable de 18.000 L. A temperatura controlada, posterior criança de 4 mesos en bótes, 70% roure americà i 30% roure francès, noves i seminoves. Moviment del vi per gravetat i clarificació natural.

#### NOTA DE TAST

Color: roig picota intens, amb tocs morats, capa alta molt glicèrica. Aroma: en nas és complex, amb bona intensitat d'aromes de fruita negra madura, amb tocs florals i regalèssia. Per la seva curta criança, lleus torrefactes i minerals. Gust: en boca té bona estructura, complex, carnis i equilibrat amb tanins dolços i torrats de la fusta ben acabats.

#### GASTRONOMIA I RECOMANACIONS

Acompanya els plats de carn, rostits i guisats i conjunta molt bé amb embotits adobats i formatges.

#### ELABORACIÓN

Viñas con una producción máxima de 5.000 kg. Ha fermentado en depósitos de acero inoxidable de 18.000 L. A temperatura controlada, posterior crianza de 4 meses en barricas, 70% roble americano y 30% roble francés, nuevas y seminuevas. Movimiento del vino por gravedad y clarificación natural.

#### NOTA DE CATA

Color: rojo picota intenso, con toques morados, capa alta muy glicérica. Aroma: en nariz es complejo, con buena intensidad de aromas, de fruta negra madura, con toques florales y regaliz. Por su corta crianza, leves torrefactos y minerales. Sabor: en boca tiene buena estructura, complejo, carnoso y equilibrado con taninos dulces y tostados de la madera bien ensamblados.

#### GASTRONOMIA I RECOMENDACIONES

Acompaña los platos de carne, asados y guisos y conjunta muy bien con embutidos curados y quesos.

 x 6