



EXUN

Crianza 2019



VARIEDADES

70% Tempranillo, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.

ELABORACIÓN

Exun es un vino muy especial, de producción limitada. La uva procedente de viñedo propio de entre 30 y 50 años, es vendimiada durante la noche de forma manual y depositada en cajas para salvaguardar al máximo la calidad. Una vez despallamos y estrujamos, realizamos una maceración de unos 15 días. Finalizada la fermentación alcohólica y maloláctica, permanece 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Le sigue un tiempo en botella antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA

Color granate intenso. En nariz es el perfecto equilibrio entre aromas a fruta negra madura y compota, junto con matices de vainilla y cacao aportados durante la crianza. En boca es un vino sabroso, incluso con un punto goloso, de tanino bien pulido y final persistente.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con ahumados, asados y carnes rojas.

Temperatura de consumo: 18°C

Calle Illescas, 5
28360 Villacojenos (Madrid)
Tel. + 34 918 938 196
www.lagunamadrid.com

vinos y aceites
laguna