



LA INTRUSA DE MALASAÑA

Cosecha 2021

VARIETADES

50% Graciano, 50% Tempranillo.

ELABORACIÓN

La graciano es la protagonista de este coupage es considerada como uno de los símbolos de la enología española, por su personalidad y su gran potencial para producir vinos selectos.

La añada 2019 realizó la fermentación alcohólica con maceración con sus pieles durante 9 días. Con crianza de 10 meses en barrica nueva de roble francés, la prioridad fue buscar el equilibrio perfecto entre las características varietales que aportan la graciano y la tempranillo, y la complejidad del roble.

El resultado, una producción exclusiva de 2400 botellas, que muestra la autenticidad de su terroir y tipicidad de nuestros vinos.

Grado alcohólico: 13,5°

NOTA DE CATA

Color granate intenso con reflejos violáceos y capa profunda. Intensidad aromática alta, llama la atención la evolución de sus aromas a medida que pasa tiempo en la copa: la fruta roja madura y frutos del bosque dan paso a notas más complejas, especiadas y balsámicas, tofe y vainilla. En boca, un vino largo y amplio, a la vez que sedoso. De final persistente y agradable.

MARIDAJE

Combina a la perfección con carnes rojas, ibéricos, embutidos o quesos. Ideal para platos con aves de caza, pescados poco grasos o carnes de cerdo ibérico frescas, acompañados de verduras al horno.

Temperatura de Consumo: 14-16° C



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

vinos y aceites
laguna