

LORIÑON

CRIANZA

FICHA DE CATA:

De un color granate de capa media alta. Presenta aromas de frutos rojos, arándanos y regaliz bien ensamblados con las notas de crianza (torrefactos y vainilla). En boca es potente, carnosos con taninos maduros y frescos.

DATOS TÉCNICOS:

Viticultura:

Uva procedente de diferentes viñedos, con un rendimiento por hectárea de 42 hectolitros.

Composición Varietal:

85% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo y 5% Garnacha.

Elaboración y Crianza:

Proceso de fermentación y maceración en depósito de acero inoxidable durante 15 días. Fermentación maloláctica en depósito y dos trasiegos antes de entrar en barrica. 14 meses en barrica de roble americano de 225 litros de capacidad y 8 meses en botella.

Producción Aproximada:

820.000 botellas de 75 cl.
29.000 mágnum de 150 cl.



BRETON
BODEGAS

NAVARRETE / RIOJA ALTA
www.bodegasbreton.com