

# LERMA Crianza



**Ubicación:** Lerma, Arlanza  
**Cosecha:** 2019  
**Fecha de vendimia:** 11 de octubre de 2019  
**Variedades:** Tempranillo 100%  
**Enólogo:** Oscar Navarro Balbás

**Viñedos:** Las viñas que dan origen a este vino están situadas en los alrededores de la Villa de Lerma, en el valle del Río Arlanza.

La edad media de estos viñedos es de 50 años, con producciones limitadas a 4.500 kg/ha, cuya edafología se compone de suelos ligeros y ácidos, conocidos en la zona como “cascajo”, de origen aluvial. También se seleccionan parcelas con suelos calizos que contienen más arcilla y superficies ricas en canto rodado.

**Vinificación:** esta uva se recoge a mano y se traslada en cajas de 15 kg a bodega.

Una vez en bodega y sometida a una segunda selección en cinta, se despallilla y se encuba para iniciar la fermentación alcohólica de forma espontánea, con levadura autóctona propia del viñedo y temperatura controlada a 25°C.

Finalizada la primera fermentación, la maloláctica se desarrolla en depósitos de acero inoxidable. Una vez concluida, se trasiega a barricas de roble de 225 litros donde realizará crianza de doce meses.



**Nota de cata:** Vino de color rojo cereza oscuro e intenso, con ribetes granates. En nariz se muestra como un vino complejo con una interesante mezcla de fruta negra y madera elegante. Destacan frutas como el casis y maderas como el cedro. Además, el regaliz muy típico del Tempranillo está presente. En boca es graso y estructurado, un vino sabroso con una amplitud extraordinaria

**Sugerencia gastronómica:** Su estructura le hace un vino idóneo para charcutería, quesos semicurados, pescados azules, algunas carnes blancas y rojas asadas, como el cabrito o el cordero.

Muy buen acompañante de boletus, setas de cardo y trufa y perfecto para ciertos condimentos y salsas como bolognesa y otras de la cocina italiana y francesa.

**Pautas de conservación y servicio:** Conservado en óptimas condiciones (fresco y temperatura constante) este vino mantendrá sus buenas cualidades algunos años. Sírvasse entre 16° y 18° C en una copa de vino fina grande.

### **Datos analíticos:**

Alc. 14,5% Vol. • pH: 3,66 • Acidez total: 5.4 g/l • SO2 total: 79 mg/l • Azúcares residuales 0,25 g/l •

### **Premios:**

Oro • Virtus • Lisboa, 2022  
Oro • Vinos Real de Madrid • España, 2023