

GRAN LERMA *Reserva*



Ubicación: *Lerma, Arlanza*

Variedades: *Tempranillo 100%*

Enólogo: *Oscar Navarro Balbás*

Viñedos: *Localizados a menos de 10 km de Bodegas Lerma, estos viñedos de más de 90 años están plantados en vaso, localizados en una sola parcela formada por suelo aluvial, caliza y canto rodado.*

Este cuidado ambiental y sostenibilidad son un sello de identidad de Gran Lerma, que desestima cualquier elemento químico, realzando la autenticidad de su terroir. El rendimiento por hectárea en la conocida Finca el Borro no excede los 3.000 kg/Ha.

Vinificación: *Vendimiado a mano, en el punto de madurez fenólica que nos permite elaborar los racimos sin despalillar. Enteros, con un raspón muy maduro, estos racimos son encubados en pequeños depósitos, donde serán pisados sutilmente hasta el arranque de fermentación, donde se trabaja con bazuqueos manuales.*

Transcurridos estos quince días, realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, en las que se mueven y trabajan las lías, proporcionando un toque muy untuoso y duradero. Su crianza será de hasta 24 meses en barricas de segundo uso de roble francés.



Nota de cata: *De color granate intenso y brillante, con reflejos violáceos muy vivos.*

En nariz destacan los aromas a monte, hierbas aromáticas y notas especiadas que recuerdan al clavo. Al abrirse aparecen los aromas a fruta negra madura y maderas nobles, todo esto nos evoca a un vino aromáticamente complejo y bien integrado.

Profundidad en boca, un vino equilibrado que destaca por su redondez y volumen, sin perder la frescura y con taninos presentes y maduros que lo estructuran.

Sugerencia gastronómica: *La redondez y untuosidad de Gran Lerma lo hace ideal para carne roja y pluma de caza, como el pato o faisán acompañado de salsas o guarnición de frutas. Marida también con carnes blancas, jamón, embutidos, quesos curados y azules.*

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.*

Premios:

Oro • Concours Mondial de Bruxelles • Bélgica, 2024
90 puntos • James Suckling • Estados Unidos, 2023
94 puntos • Guía Gourmets • España, 2024