



RIOJA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA



100% Tempranillo.

Procedentes de viñedos situados en Cenicero.



Elaborado siguiendo el método tradicional con uva entera denominado Maceración Carbónica. Con este método se obtiene un vino muy aromático con una ligera carga tánica.



Servir entre 12º y 14º C.



Color rojo cereza con tonos violáceos muy definidos. Limpio y brillante. Aromas afrutados de fresas y frambuesas con tonos de regaliz. En boca es fresco y ligero, muy equilibrado, carnoso y persistente.



Perfecto maridaje con embutidos, quesos, arroces, asados, carnes rojas y platos de caza. Alérgenos: Contiene sulfitos.



100% Tempranillo.

From our vineyards in Cenicero, Rioja – Alta.



It produces using the traditional method of Carbonic Maceration process, having an incredible result with an intense color and aroma. Perfect to be consumed young.



Serve between 12°C to 14°C.



Cherry red color wine with a violet shared rim. This wine has an aroma reminiscent of red fruits. On the palate is silky, smooth and fruity.



Perfect with red meats, cheese, any kind of game and rice dishes, as well as sausages.

Allergens: Contains sulfites

El Lago
de
BODEGAS RIOJANAS

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~