



AMOR LOZANO TINTO VENDIMIA SELECCIONADA 2006

Composición Varietal

100% Tempranillo, Cosecha 2006

Grado Alcohólico

13,5% Vol.

Ficha de cata

Color cereza de capa oscura, con reflejos púrpura y violáceos. Aroma intenso con sensaciones de frutas rojas del bosque, tostados, vainillas, torrefactos, regaliz y cacao. En boca resulta sabroso y redondo, estructurado, con equilibrio tánico y sin astringencia. Final largo y persistente.

Viticultura

Viñedos propios situados en Cordovín (La Rioja).
Altitud media de los viñedos 595 metros.
Viñedos de más de 50 años.
Pagos seleccionados.
Vendimia manual seleccionada.

Elaboración

Despalillado completo de la uva. Fermentación a temperatura controlada, completa y de forma natural. Estabilización natural en depósito de acero inoxidable antes de su paso a barrica (esto puede dar lugar a precipitados en frío). Crianza realizada en barricas de roble americano y francés durante 18 meses. Crianza en botella un mínimo de 12 meses.

Temperatura de Servicio

16 – 18 °C

Producción Anual

6.600 botellas (cajas de 6 bot.).
Edición Limitada.

Maridaje

Entremeses, pastas, arroces, carnes a la parrilla (blanca y roja) y quesos ligeros.



Bodegas Hnos. Lozano

C/ Ctra. Alesanco s/n - 26311 - Cordovín (La Rioja) - T./F. 941 36 72 83
www.bodegaslozano.com - info@bodegaslozano.com