



GUARDIANES DEL REYNO



EL VINO

Guardianes del Reyno representa el terruño de Laguardia. Está elaborado con uva de dos viñas: Carralogoño (1979) y Carraelciego (1940), situadas en la zona media de la localidad y distanciadas por apenas tres kilómetros en línea recta, expresan unas cualidades totalmente distintas al ser vinificadas.

La uva se despalilla casi en su totalidad y se elabora en depósitos pequeños, fermentando de manera espontánea.

Después, el vino pasa a barricas de roble francés de 500 litros, donde además de llevar a cabo la fermentación maloláctica, se va estabilizando de manera natural y adquiriendo un ligero gusto a madera.

Por último y cuando se estime mediante la cata, se realiza un coupage de las barricas. El vino se clarifica y filtra ligeramente, preservando su personalidad de forma íntegra. Es por ello que pueden darse precipitados en botella.

LA CATA

Color cereza picota, brillante y limpio. Capa media-alta.

Aroma a fruta madura, fruta negra, envolvente y de intensidad alta.

En boca es agradable, redondo, fresco, y ligero. Intensidad media, tanino pulido.

