



Laudum Crianza

Descripción

Laudum Crianza ha permanecido 12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. De color cereza granate, aroma rico en matices especiados y avainillado perfectamente integrados con el roble, que le confiere a la boca un equilibrio de carnosidad, estructura y persistencia propios de un vino de gran cuerpo.

Variedades

Mayoritariamente Monastrell 60%, redondeado con Cabernet Sauvignon 20% y Merlot 20% a gusto del enólogo.

Catas

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Noble, sutil con notas a frutos del bosque, roble y vainilla.

Sabor: Rico en matices, aterciopelado, de gran profundidad y complejo.

Servir preferentemente a 17° C.

Gastronomía

Encaja con toda la dieta mediterránea y en especial con carnes rojas.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: Entre 14-16°C

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1º dia)*