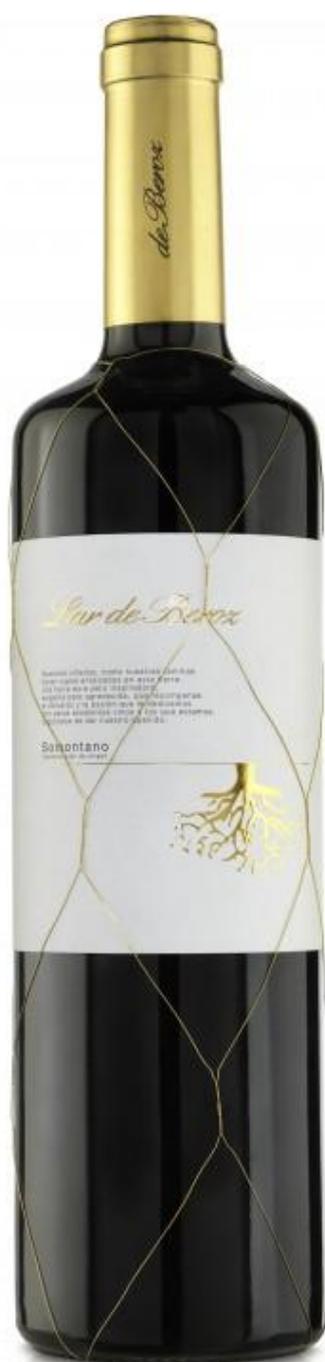


<http://www.batandesalas.com/vino/#1438253950869-9354513e-052c>



LAR DE BEROZ

Elaboración

Los viñedos más antiguos son sometidos a podas muy cortas para obtener producciones bajas, mimadas con especial cuidado para entrar en la bodega en perfecto estado sanitario y en su momento óptimo. El 20% del mosto, obtenido de un sangrado por gravedad, se separa para aumentar la concentración y los taninos, así como todos los precursores de aromas y colores. Los vinos, por separado, se someten a una crianza de veinte meses en barricas nuevas, para posteriormente realizar el coupage que consideramos más interesante y que dará lugar a nuestro vino situado en lo más alto de la gama.

Vista

Vino muy cubierto, limpio y brillante. Tonalidades cereza picota muy atractivas. Su carnosidad y volumen ya se ven reflejados en la fase visual.

Nariz

Explosión de fruta madura, especialmente ciruelas. Matices propios de la barrica: vainilla, torrefactos, cacao, así como frutos secos: avellana, anacardo. Interesantes notas a cedro y resina de pino.

Boca

Aparecen la complejidad que nos adelantaba en nariz. Especialmente denso y carnoso. Muy integrado, equilibrado y bien estructurado. Postgusto larguísimo y algo licoroso.

Maridaje

Ahumados, guisos, estofados, asados, carnes rojas y caza. Frutas de Aragón, bombones licorosos.

Safra 2007. Jantar Empório Luigi Pietro em 29/09/2016.