

ARRÁEZ

19 50

LOS ARRÁEZ LAGARES

“ TRADICIÓN FAMILIAR ”



D.O.P. VALENCIA

VARIEDADES

60% Monastrell y 40% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS Y SUELOS

Suelos calcáreos y pedregosos ubicados sobre suelos calcáreos en las laderas de solana del Capurutxo, montaña que marca con acentuado carácter, el paisaje de nuestro pueblo.

CRIANZA

12 meses en bodega de roble americano y francés.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color granate intenso. Aromas a frutos negros maduros, con notas torrefactas y balsámicas que recuerdan a regaliz y café. En boca resulta goloso, amplio y al mismo tiempo fresco, potente y equilibrado. Persistencia larga que nos deja agradables recuerdos frutales y tostados. Servir entre 12° y 15°C.

MARIDAJE

Los Arráez Lagares; fusión de dos variedades que cultivadas en nuestra zona combinan a la perfección. Como resultado tenemos un vino que marida perfectamente con nuestros platos típicos, arroces y carnes, mejorando con grandes e interesantes conversaciones.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,73
Acidez Total : 5,2g/L
Azúcar Residual : <4
Alc : 14 % Vol.

PALETIZACIÓN

Formato : 0,75
Bot. Por Caja : 6
Bot. Por Pallet : 540

Los Arráez Lagares; el equilibrio perfecto entre tradición y modernidad.

“ Lagares siempre ha sido el referente de calidad desde los inicios de nuestra bodega, fue el primer gran vino que mi abuelo empezó junto con mi padre y que ahora continúo yo. En este vino queremos reflejar la historia y el buen hacer de nuestra bodega desde sus inicios en el año 1950. ” Toni Arráez.

Un vino mítico casi prehistórico, se trata de una apuesta por hacer un vino transgresor, partiendo del respeto hacia nuestra tierra y a lo aprendido de nuestros antepasados, porque lo cortés no quita lo valiente.

Safrá 2018. Almoço em 03/04/2022.

AÑ

VINOS PARA BEBERSE LA VIDA