

Bodegas Lezaun

Egiarte Crianza 2004



Datos técnicos

| | |
|-------------------------|--|
| Variedades | 50% Tempranillo 30% Merlot 20% Cabernet Sauvignon |
| Grado Alcohólico | 14° |
| Descripción | Fermentado a 28°C, macerado 15 días y crianza en barrica durante 12 meses. |

Cata

| | |
|-----------------|---|
| De Color | granate cubierto y borde rubí. |
| El Aroma | con notas a hierbas aromáticas, apuntes de reducción de madera y especias (pimienta negra), frutos rojos maduros. |
| En Boca | es fresco y sabroso. Notas de fruta roja de zarzal con carácter a hierbas de monte (aromáticas). |