

# Bodegas Lezaun

## Egiarte Graciano-Tempranillo 2002



### Datos técnicos

<b>Variedades</b>	Graciano 60%, Tempranillo 40%
<b>Grado Alcohólico</b>	14º
<b>Descripción</b>	Elaborado con uvas de Viñas Viejas. Fermentado a 28º durante veinte días y criado en barrica de roble francés durante 12 meses.

### Cata

<b>De Color</b>	Guinda picota muy intenso, casi opaco, menisco muy vivo.
<b>El Aroma</b>	Buena intensidad, con profundidad, en el que aparecen bayas rojas y negras, ciruelas, notas minerales y tinta china.
<b>En Boca</b>	En boca muestra buena estructura, acidez equilibrada, mucha frutuosidad, amplitud de sabores y un final muy notable.