

Bodegas Lezaun

Lezaun Gazaga 2004



Datos técnicos

Varietades Tempranillo 50%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%

Grado Alcohólico 14°
Descripción

Fermentado a 26° y macerado durante doce días. Criado en barricas nuevas durante 6 meses.

Cata

De Color guinda picota muy intenso, casi opaco.

El Aroma buena intensidad, con ciruelas y guindas en licor en primer plano, mermelada de grosellas y arándanos y notas tostadas (carbón vegetal).

En Boca de cuerpo medio, con acidez correcta, intensas notas mentoladas y un final correcto. recordando la variedad con que se elaboró.