

LARÁN LARÁN 2020

Bodegas Vizcarra

Zona: D.O. Ribera del Duero

Variedades: 100% Tinto fino

Alc: 14,5% Vol.

Viñedos:

Se encuentran inmersos en el "Corazón de la Ribera del Duero", donde cultivan 55 hectáreas de Tinto fino en formación de vaso y espaldera y una hectárea de Merlot y otras variedades foráneas. El viñedo se reparte en diferentes pagos ubicados en los términos municipales de Mambrilla de Castrejón y Roa de Duero. Destacan Los Barriles y Carrascal por su antigüedad, sin menospreciar la Ambuena, el Oro, las Arras, Tras de San Pedro, Senda del Oro, Torralvo o La Ribota.

Elaboración:

La vendimia siempre es manual y una vez llegada a la bodega, pasa por una doble mesa de selección. Primero se seleccionan los racimos y después de pasar por la despalilladora, la selección se realiza grano a grano en una segunda mesa. Además, la bodega evita la utilización de bombas respetando al máximo el producto final para conseguir unos vinos con una mayor concentración de aromas, más elegantes y mayor personalidad. Larán Larán es un vino joven, sin paso por madera.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino envolvente y fresco con un paso frutal y elegante. Nos recuerda a frutos rojos, fresa, frambuesa, junto a un toque de maceración carbónica.

BODEGAS VIZCARRA

Mambrilla de Castrejón
09317 BURGOS | ESPAÑA
bodegas@vizcarra.es
www.vizcarra.es



Maridajes:

El vino perfecto para el chateo, con picoteo rico y muy variado. Pruébalo con todo tipo de embutido, quesos semicurados, platos de pasta con carne y asados de ave.

Tª de servicio recomendada:

Entre 14 y 16 °C.

Juan Carlos VIZCARRA



Uno de los grandes en Ribera del Duero

Juan Carlos estudió en Rioja y hay quien dice por ello que sus riberas tienen un punto diferentes que los hace todavía más interesantes. Pionero en Ribera del Duero en el trabajo por gravedad (esto significa que desde que la uva llega a bodega hasta que se embotella en ningún momento es impulsado mecánicamente) mesa de selección y gran dominio del roble.

Un trabajo minucioso donde se conjugan tradición y modernidad para el control absoluto de los procesos. Bodega que lleva en nuestro catálogo desde siempre. Garantía de éxito.