



**PIEDRA**  
BODEGA Y VIÑEDOS

## LAGARONA

**Viñedo:** Pago de Lagarona, plantado en 1.968. Suelo formado por la disgregación de arcillas, areniscas y pudingas calizas.

**Vendimia:** manual, en cajas de 20 Kg. Transporte inmediato a bodega.

**Fecha de vendimia:** finales de septiembre y principios de octubre.

**Recepción en bodega:** mesa de selección con estricto control de calidad.

**Fermentación:** en depósito de acero inoxidable de 15.000 litros a temperatura controlada. Remontados frecuentes.

**Duración de la fermentación:** 8 días.

**Maceración:** 20 días.

**Composición:** 75% Tinta de Toro y 25% Garnacha

**Crianza en barrica:** 18 meses. Roble francés 85% y Roble Americano 15%.

**Tipo de botella:** Bordelesa Elite de 75 cl. y Magnum, de 1,5 litros.

**Grado alcohólico:** 14%.

### Cata

Rojo cereza picota con ribete violáceo, de capa alta. En nariz aparecen aromas a frutas silvestres, sotobosque, aportados por la variedad Garnacha, junto con la fruta negra, minerales y balsámicos que aporta la variedad autóctona Tinta de Toro. Todo ello bien ensamblado con los sutiles aromas de buena madera, vainillas, torrefactos, chocolates...que se potencian aún mas por vía retronasal. Su consistencia y estructura alargan su elegante paso por boca.