



VINO TINTO · TEMPRANILLO

LECEA Crianza 2019

LECEA · 2019 · España

LECEA Crianza 2019 representa la esencia del Tempranillo riojano en su máxima expresión de madurez y refinamiento.

Tipo	Vino tinto	Varietal	Tempranillo
Crianza	Vino joven	Potencial de guarda	3-5 años
Formato	750 ml	Graduación	14 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Taninos

Acidez

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rioja

MARIDAJE

- Costilla de res a la brasa
- Cordero al horno con romero
- Champiñones silvestres a la cazuela
- Jamón ibérico de bellota



COCINA COSTARRICENSE Casado costarricense con carnes variadas

EL VINO

Producido en la legendaria región de Rioja DOCa en España, este vino ha reposado durante cinco años en bodega, permitiendo que sus compuestos desarrollen una complejidad y elegancia excepcionales. El terroir de Rioja, con sus suelos de arcilla y caliza, junto al clima continental de la región, confiere a este Tempranillo una personalidad distintiva.

NOTAS DE CATA

Vista

Rojo cereza profundo con tonalidades de granate evolucionado

Nariz

Aromas de cereza, especias y minerales riojanos

Boca

Paladar sedoso con final especiado y mineral

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.