



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.*