



RESERVA

Fundado en 1885, Felipe Lagunilla fue el hombre que más trabajo para rescatar los viñedos de Rioja de la crisis de la filoxera. Hecho comendador por el Rey, es conocido por llevar a los agricultores españoles a replantar vides injertadas con portainjertos estadounidenses que ya eran resistentes a la filoxera. Comprada por el gigante Diageo y posteriormente por Marqués de la Concordia Family of Wines; la bodega conserva el legado de Felipe Lagunilla y la tradición vitivinícola de una de las bodegas más tradicionales de la Rioja Alta.

ELABORACIÓN

Tras una cuidadosa fermentación a temperaturas no superiores a 28°C. El vino se envejece en barricas de roble durante un mínimo de 24 meses y luego en botella (6 meses como mínimo) durante un período total combinado de 36 meses antes de salir al mercado.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes asadas, pastas, salsas de tomate, barbacoas y piezas de caza.

ORIGEN: D. O. CA RIOJA
VARIETAL: Tempranillo y Garnacha
ALCOHOL: 13,5% VOL.

NOTAS DE CATA



Profundo y brillante color cereza con ribetes granates



En nariz, aromas a frutos del bosque con matices de madera y vainilla.



En boca es un vino bien equilibrado, sedoso, elegante con notas de frutos silvestres maduros y especias.



MARQUÉS DE LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

SINCE 1870