

LE NATUREL

D.O. Navarra

LA ESENCIA OLVIDADA DEL VIÑEDO NAVARRO.

Pequeño viñedo de 0,8 has, situado en Lakar, en el Valle de Yerri. Plantado en 1920 a una altitud de 440 metros sobre un suelo arcillo calcáreo con buena profundidad y orientación al Noreste. La finca tiene una gran pendiente, con zonas de hasta un 30% de desnivel y en ella conviven olivos, higueras y otros frutales.

LAKAR 2020

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Mayoritariamente Garnacha y algunas cepas sueltas (menos de un 5%) de otras variedades tintas y blancas.

ELABORACIÓN

Maceración corta (en torno a 9 días) y estática, con la mínima intervención posible. Se practica algún ligero remontado para refrescar el sombrero. Descubado manual, prensado muy ligero. Fermentación alcohólica y maloláctica en un pequeño depósito de hormigón.

Crianza: El 90% del vino se crió durante 12 meses en un fudre de 1.200 litros de roble austriaco de primer uso. El otro 10% del vino permaneció en un pequeño depósito y se ensamblaron antes del embotellado. De la añada 2020 se elaboraron únicamente 1.810 botellas.

NOTAS DE CATA

Cereza picota intenso, de capa alta y muy vivaz, poco habitual en la variedad Garnacha. Es una explosión inicial de frutos rojos, que van evolucionando hacia notas más maduras de fruta negra. Destacan también tonos lácticos. Aparecen notas de crema, cacao y vainilla procedentes de ese roble sin tostar. Finalmente se perciben matices frescos de monte bajo y plantas aromáticas, resultado de la integración del viñedo de Lakar en su entorno. Resulta una nariz muy mineral y de extrema complejidad. En boca destaca por su carácter envolvente y su amabilidad en la entrada. Refleja una gran densidad y estructura. Presenta una acidez elegante, que equilibra y acompaña la gran estructura del vino durante todo su paso por boca.

MARIDAJE

Ideal con carnes rojas, platos de caza, guisos tradicionales, quesos curados o simplemente para disfrutarlo solo.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com