



Índice

Finca de Lara

Cosecha

Roble

Crianza





Finca Lara - Cosecha

DO Toro

Variedad: Tempranillo

14,5 % VOL. 0,75 l.

NOTAS DE CATA

Atractivo color cereza intenso con ribetes violetas. Aroma intenso y afrutado con delicadas notas de regaliz y fruta madura. En boca es carnoso, bien estructurado y equilibrado y con taninos dulces. En el paso de boca es un vino largo, de corte moderno, elegante y vivo y con personalidad. Destaca su carácter frutal y amable para el paladar.

RECOMENDACIONES

Es un vino muy versátil que armoniza con un gran número de platos, en especial con carnes roja, blancas, embutidos, pizza o pasta. Servir entre 12-14 °C.



Finca Lara - Roble

DO Toro

Variedad: Tempranillo

14,5 % VOL. 0,75 l.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza con ribete rubí. Aromas de moras y grosellas sobre fondo de madera ahumada. En boca presenta un ensamblaje perfecto entre anís y fruta madura, con pinceladas de tabaco y coco. Paso en boca vibrante y largo.

RECOMENDACIONES

Es un vino muy versátil que armoniza con un gran número de platos, en especial con carnes roja, blancas, embutidos, pizza o pasta. Servir entre 16-18 °C.



Finca Lara - Crianza

DO Toro

Variedad: Tempranillo

14,5 % VOL. 0,75 l.

NOTAS DE CATA

Atractivo color cereza intenso con ribetes violetas.

Selección de cepas de mayor antigüedad.

Combina a la perfección su potencia frutal (grosella, cerezas, zarzamoras, aromas de sotobosque, lácteos de la crianza y el carácter que le aporta la barrica (tabaco, regaliz y clavo) En boca complejo y elegante en su paso por el paladar

RECOMENDACIONES

Guisos, carnes, patés, quesos, foie y un sinfín de combinaciones. Servir entre 16-18 °C.