



BODEGAS
LAIZ-MONTIANO

ABADÍA DE UCLÉS TEMPRANILLO 2011

CATA

Color rojo cereza con tonos púrpuras. En nariz sobresale fruta roja madura, se distingue el roble bien integrado con notas de vainilla y lácteos.

Buen paso de boca, carnoso, con tanino dulce y retro nasal balsámico.

VARIEDAD

Tempranillo viñas de más de 40 años en vaso con una producción menos de 5000kg/ha

TERRENO

Viñedos plantados a 700 m sobre el nivel del mar, en terrenos calizos arcillosos, cuidados bajo sistemas de cultivo sostenible.

ENVEJECIMIENTO

6 meses en barrica de roble americano y francés de 225 litros

MARIDAJE

Decantar antes de servir, ideal para acompañar platos de carnes rojas caza y asados.

TASTING NOTE

Cherry red color with purple shades and a strong aroma of ripe fruit with a well-integrated oak flavor with vanilla and dairy touches. Its fleshy in the mouth with sweet tannin and balsamic airs about it.

VARIETY

Tempranillo, vines of more than 40 years old, with bushes yielding under 5000kg/ha

SOIL

Vineyards are planted 700m above sea level, clay-limestone soil. Grown by sustainable methods.

AGEING

6 months in American & French 225 liter barrels.

FOOD MATCHES

It is recommended to decant before serving, Drink as an aperitif, ideal for accompanying dishes of red meat, all sorts of stews and roasts.

