

# JUANA LA LOCA

## Crianza



### El Vino

Variedad:  
Monastrell · Cabernet Sauvignon

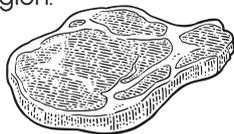
Tipo:  
Tinto Crianza

Graduación:  
14,5



### Maridaje

Ideal para maridar con carnes asadas y a la parrilla, verduras a la brasa, guisos y estofados tradicionales de la región.



*A Juana La Loca se le atribuyó parte de su locura debido a su pasión y forma de hacer el amor.*

*De la misma forma que cultivamos nuestros viñedos viejos de Monastrell, donde nacen las uvas seleccionadas para la elaboración de este suculento vino.*



### Notas de Cata

#### Vista

Atractivo color rojo picota, limpio y brillante.

#### Olfato

En nariz tiene alta intensidad aromática con recuerdo a fruta madura y cacao. Notas de especias dulces y un toque balsámico.

#### Gusto

En boca te envuelve con cada trago y no deja de sorprendernos, con sensaciones muy agradables y taninos dulces. Buen equilibrio de acidez y alcohol. Persistente y largo.

#### VIÑEDO

Cepas en vaso de orientación sur-suroeste a unos 800 metros y edad de 40-45 años.

#### COSECHA

Manual en cajas de 15 kg.

#### SUELO

Pobre y arenoso, con subsuelo calizo.

#### CRIANZA

Crianza 12 meses en barricas francesas nuevas y de 2º año.