



## IDENTIDAD

---

Bodega	Bodegas Fontedei
Nombre	Lindaraja
Año	2013
Uvas	Tempranillo Syrah
Ubicación	España > Andalucía > Granada Sur-Oeste
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	14.0 %
Precio	9,00 €



## BOTELLA

---

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

## CONSUMO

---

Apertura

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

---

Alcohol	14.00 %
---------	---------



## ELABORACIÓN

---

**Info. sobre** Tinto con tres meses en barrica de roble francés, elaborado con uvas procedentes de viñedos de más de 1.000 m. de altura.

**Tierra** Los viñedos de la bodega están localizados en tres zonas geográficas de la provincia de Granada. La primera zona y más abundante está en el término municipal de Alhama de Granada, en la Sierra de Tejeda, a 1.200 metros de altitud.

Allí hay plantadas 6 ha de viñedo de las variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Sauvignon Blanc. La altura aquí interviene de manera muy determinante para la maduración de la uva, ya que ésta, que se produce normalmente en los meses de agosto y septiembre, existe una gran oscilación térmica entre el día y la noche, que favorece una maduración de la uva mucho más lenta y compleja, lo que a la postre, repercutirá en la consecución de un vino de mayor calidad.

# Bodegas Fontedei - Lindaraja (2013)

## CATAS (1)

Fecha **2 de marzo de 2016**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 82.0  
Visual Color picota madura, ribete cardenalicio, copa alta, con buena lagrima. Se muestra limpio y brillante  
Olfato Intensidad media, con aromas de yogurt, arándanos y frambuesa  
Al abrirse fluyen notas de coco y leves recuerdos tostados.  
Boca Ataque agradable y licoroso, con una acidez muy correcta que lo muestran fresco en el paso.  
No evoluciona demasiado en el paso, manteniendo los aromas de lácteos y frutos rojos maduros, recordando algo al pancharàn.

## BOTELLAS SACADAS (1)

2/3/16	Precio de			2/3/16	Consumido		
--------	-----------	--	--	--------	-----------	--	--

