

Bodegas Licinia Licinia (2013)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Licinia
Nombre	Licinia
Año	2013
Uvas	Tempranillo (50 %) Cabernet Sauvignon (25 %) Syrah (20 %) Merlot (5 %)
Ubicación	España > Madrid > Vinos de Madrid
Categoría	Vino Tinto
Precio	22,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL

VIÑEDO

Viticultura Nuestra bodega se encuentra en Morata de Tajuña.

Gracias a una importante inversión económica y al esfuerzo humano de todos los que formamos parte del proyecto Licinia, hemos puesto en marcha una bodega única, donde lo importante es el vino que se crea y madura entre sus muros, con unas instalaciones adecuadas a nuestro exigente sistema de elaboración.

Licinia necesita una elaboración precisa; y reposo.

Tierra 28 Hectareas para un sueño

El primer desafío fue encontrar el terreno adecuado para el nacimiento de Licinia.

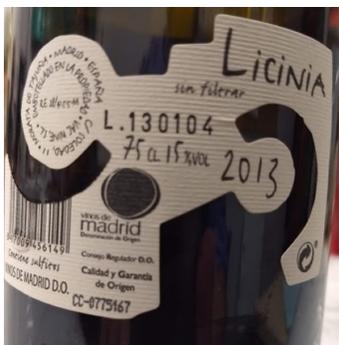
Tras meses de investigación y estudio se localiza el suelo adecuado, se adquieren los terrenos y se inicia la plantación de las primeras viñas.

El resultado: Un viñedo a los pies de un castillo.

REFERENCIAS

Web <http://www.bodegaslicinia.com/>

COMENTARIO



Bodegas Licinia Licinia (2013)

Comentario Licinia es una de las novedades más interesantes que han llegado desde la D.O. Vinos de Madrid en los últimos años. Procedente de los viñedos de Morata de Tajuña, es un tinto de viticultura ecológica, elaborado a partir de un coupage de las variedades Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, de expresión noble y natural.

Licinia es un vino extraordinario, que se encuentra no sólo entre los mejores vinos de la DO Vinos de Madrid, sino también entre los grandes vinos españoles.

CATAS (1)

Fecha 6 de junio de 2018
Catador Curso De Cata
Puntuación 94.0
Platos Pescado azul, Carnes rojas a la parrilla, Legumbres, Jamón ibérico de bellota, Carnes rojas con salsa, Cocidos
Visual Color cereza picota corazón negro con ribete cardenalicio avanzado. Capa alta. Se muestra limpio y brillante con una una bonita lágrima
Olfato Intensidad aromática media alta, complejo en nariz con presencia de aromas de fruta roja madura, monte bajo,. En segundo plano tiene cierta mineralidad y matices anisados.
Boca Entrada equilibrady sabroso En el paso se muestran con buen volumen, los taninos sedosos en buen equilibrio con una perfecta acidez. Notas balsámicas ,monte bajo con la madera muy bien integrada Buena persistencia final

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		