



LEZAUN RESERVA

Tipo: Vino tinto reserva ecológico

Bodega: Bodegas Lezaun

Origen: Lakar (Navarra, España)

Volumen: 750 ml

Alcohol: 14,5% vol

Agricultura: Ecológica

Variedades: Graciano, Garnatxa y Cabernet Sauvignon

Elaboración: Vendimia manual. Maceración y crianza separadas. 18 meses en barrica de roble francés y navarro, más mínimo 18 meses en botella

Contiene sulfitos: Sí

Premios y reconocimientos:

- Medalla de Oro Estella-Lizarra 2014
- Oro Ecoracimo 2015
- Plata Challenge International du Vin (París)
- Estrellas Revista Decanter (UK)
- 90 puntos Guía Peñín 2021
- 1º Premio Crianzas Armonía Txantreana 2013
- Medalla Millésime Bio (Perpiñán, Francia)
- Zarcillo de Plata 2009

Lezaun Reserva BIO es un tinto ecológico de larga crianza, elaborado a partir de uvas autóctonas seleccionadas manualmente. Cada variedad se vinifica y cría por separado antes del ensamblaje final, que reposa 18 meses en barricas de roble francés y navarro, seguido de un mínimo de 18 meses en botella.

Con un color rojo rubí intenso y uniforme, este reserva se expresa con aromas de ciruela negra madura, frutas rojas en confitura, especias, cacao y regaliz. En boca es largo, complejo y equilibrado, con taninos pulidos y una retronasal especiada que prolonga su carácter elegante. Un vino profundo, ideal para ocasiones especiales.