

“ TRADICIÓN FAMILIAR ”



## D.O.P. VALENCIA

### VARIEDADES

60% Monastrell y 40% Cabernet Sauvignon

### VIÑEDOS Y SUELOS

Suelos calcáreos y pedregosos ubicados sobre suelos calcáreos en las laderas de solana del Capurutxo, montaña que marca con acentuado carácter, el paisaje de nuestro pueblo.

### CRIANZA

12 meses en barrica de roble americano y francés.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Color granate intenso. Aromas a frutos negros maduros, con notas torrefactas y balsámicas que recuerdan a regaliz y café. En boca resulta goloso, amplio y al mismo tiempo fresco, potente y equilibrado. Persistencia larga que nos deja agradables recuerdos frutales y tostados. Servir entre 12° y 15°C.

### MARIDAJE

Los Arráez Lagares; fusión de dos variedades que cultivadas en nuestra zona combinan a la perfección. Como resultado tenemos un vino que marida perfectamente con nuestros platos típicos, arroces y carnes, mejorando con grandes e interesantes conversaciones.

### DATOS TÉCNICOS

pH 3,73  
Acidez Total : 5,2g/L  
Azúcar Residual : <4  
Alc : 14 % Vol.

### PALETIZACIÓN

Formato : 0,75  
Bot. Por Caja : 6  
Bot. Por Pallet : 540

Los Arráez Lagares; el equilibrio perfecto entre tradición y modernidad.

“ Lagares siempre ha sido el referente de calidad desde los inicios de nuestra bodega, fue el primer gran vino que mi abuelo empezó junto con mi padre y que ahora continúo yo. En este vino queremos reflejar la historia y el buen hacer de nuestra bodega desde sus inicios en el año 1950. ” Toni Arráez.

Un vino mítico casi prehistórico, se trata de una apuesta por hacer un vino transgresor, partiendo del respeto hacia nuestra tierra y a lo aprendido de nuestros antepasados, porque lo cortés no quita lo valiente.