



# LINDARAJA

**AÑADA.** 2014

---

**VARIEDADES.** Tempranillo-Syrah

---

**ELABORACIÓN.**

Tinto con 3 meses de barrica de roble francés, elaborado con uvas procedentes de viñedos a más de 1.000 m. de altura. Vino con Denominación de Origen Protegida Vinos de Calidad de Granada.

---

**ANÁLISIS.**

Acidez total 5,1 (Ac. tartárico)  
Acidez volátil 0,6 (Ac. acético)  
Azúcares reductores 1,1 g/l  
Extracto seco 29  
Grado alcohólico 15% vol.  
Ph 3,7  
Sulfuroso libre 37 mg/l  
Sulfuroso total 103 mg/l

---

**ALÉRGENOS.** El único alérgeno que contiene son los sulfitos.

---

**EXAMEN ORGANOLÉPTICO.**

Color rojo, limpio, brillante sin partículas en suspensión. Aromas frescos, limpios que recuerdan a frutas rojas junto con leves aromas a tostados de barrica. Acidez media-alta. Largo en boca.

---

**MARIDAJE.**

Ideal para tomar con aperitivos, quesos de corta maduración, arroces y carnes blancas.

---

**TEMPERATURA.** Se recomienda servir a 12° C.

---

**PRODUCCIÓN.** 44.980 botellas.

---

**PREMIOS.**

- Medalla de plata en Catavinum World Wines & Spirit 2016.
  - Vino recomendado por la Guía Gourmet 2016. 87 puntos.
  - 91 puntos en Guía Semana Vitivinícola 2016.
- 

