

14,5%
vol.
alcohol

75cl

RIOJA

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CSB
casalbor.com



LOA



ELABORACIÓN

Rodeada de viñedos de tempranillo, la bodega donde se elabora se encuentra en el corazón de la Rioja Alavesa, a los pies de la Sierra de Cantabria y en suelos perfectos para su cultivo.

Viñedos de más de 40 años que se vendimian sólo cuando la uva alcanza su maduración óptima; ya en bodega, se procede a una exhaustiva selección manual y al despallado. Posteriormente se inician la fermentación alcohólica y la maloláctica, ésta en barricas de roble francés nuevas, donde el vino permanece en una crianza larga, hasta su madurez. Finalmente, se embotella y redondea en el corazón de la bodega.

LOA es un vino creado para grandes conocedores de la cultura del vino con alto poder adquisitivo, por lo que sólo lo encontraremos en puntos de restauración premium, tiendas especializadas y vinotecas.

GALARDONES



Concours Mondial
Bruxelles



The Rioja
Masters



International
Challenge



Decanter World
Wine Awards



UVA

100% Tempranillo.



VISTA

Bien cubierto, profundo, refleja su edad.



NARIZ

Limpio, potente. Pronto se manifiestan la fruta madura y las notas a frutos secos, pan tostado, cacahuete, avellanas y balsámicos. Complejo, se van descubriendo otros matices, como la madera y, de nuevo, la fruta. Un abanico de sensaciones en evolución.



BOCA

Ataque elegante, denso, sedoso, envolvente, que llena la boca de voluptuosidad y equilibrio. Persistente, con buen recuerdo.



MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes, asados, caza y quesos curados.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 16° y 18° C.

CASALBOR MÉXICO

Calle San León MZ 626 L.1

Colonia: Santa Úrsula Coapa. Delegación: Coyoacán

4650 – Ciudad de México

www.casalbor.com