

Barón de Lajoyosa

GRAN RESERVA 2005



ESP Personaje aragonés del Siglo XIII impulsor de las nuevas técnicas en el cultivo de la vid y que da nombre a este vino procedente de nuestros propios viñedos, criado con esmero durante largos meses en barricas de roble.

De aspecto hermoso, vestido de color cereza madura bien cubierta y con claros tonos de evolución. Sus aromas primarios están lógicamente cubiertos por los secundarios a frutas maduras de bayas rojas.

En la **boca** el vino se expande excepcionalmente maduro y redondo; cálido y carnoso, largo y orgulloso en el posgusto.

Varietades utilizadas: 50% Garnacha, 30% Tempranillo y 20% Cariñena.

Muy apropiado para carnes rojas (filete, rosbif, costillas, cordero, pato), para platos condimentados y todo tipo de quesos.

Temperatura de servicio, entre 16° C Y 18° C.

ENG XIII Century Aragonese famous for his "spirit" and motivation approaching new techniques for vine cultivation and whom gives his name to this wine from our own vineyards carefully aged for many months in oak barrels.

Of great beauty, well covered cherry riped red and clear tones of its evolution. Its primary flavours have of course nicely evolved with its secondary of riped red berries.

In mouth the wine expands exceptionally mature and round; warm and fleshy, long and proud in the aftertaste.

Varieties: 50% Garnacha, 30% Tempranillo and 20% Cariñena.

Well suited for any meat (steak, roast beef, ribs, lamb, duck, chicken), nice balance for spicy dishes and great for all types of cheese.

Serving temperature between 16°C and 18°C.

