

CLUB TIERRA NUESTRA

..... Bodega Directo Marzo

César Lucendo 2021 Vino de Majuelos Bellos

Acercamos en esta primera selección de bodega directo, el vino alto de gama de Lucendo selección. En enero disfrutamos de su vino Linze, un vino que ha resultado un éxito. Ahora, este vino no os dejará indiferentes, se puede convertir en la sorpresa del año. Intenso color morado cardenalicio, con ribetes granates. Finura y armonía en nariz, con predominio de fruta negra, apuntes de cacao, regaliz con un fondo mineral, de la roca calcárea sobre la que se asientan los viñedos. Conjuga discreción, seriedad y delicadeza. La entrada en boca es elegante, carnosa, refrescante al paladar. El avance es potente y complejo y nos deja un post gusto largo, intenso, de uva muy madura y taninos nobles.

PROMOCIÓN SOCIOS

4 BOTELLAS → 62,20 €

2 BOTELLAS → 35,00 €

**Precio habitual
en tienda: 91,20 €**



Bodegas: Lucendo Selección

Zona de Producción: : Vino de la tierra de Castilla

Tipo de Vino: Tinto 16 meses en barricas de roble francés

Uva: 84% Tempranillo, 8% Cabernet Sauvignon y 8% Merlot

Alcohol: 14,5°

Maridaje: Ideal con carnes rojas y platos de cuchara.

Momento sugerente: Para disfrutar de los recuerdos

Temperatura de consumo: Decantar y tomar entre 16°C y 18°C

Para Terminar....

César Lucendo de pequeña elaboración, con producción de 11.250 botellas, un resultado espectacular. Todo un regalo para nuestros sentidos. Un vino agradable, con clase y estilo propio. Con 94 puntos de la Guía de vinos Gourmets 2024 se certifica su calidad y el buen hacer de la bodega. Estoy seguro que este vino lo recordareis siempre.

José Luis Becerra y Olmedo