



LEZAUN CRIANZA BIO

Tipo: Vino tinto ecológico con crianza

Bodega: Bodegas Lezaun

Origen: Lakar (Navarra, España)

Volumen: 750 ml

Alcohol: 14,5% vol

Agricultura: Ecológica

Variedades: Tempranillo 40%, Graciano 25%, Cabernet Sauvignon 35%

Elaboración: Maceración durante 18 días a 28°C y crianza de 14 meses en barricas de roble francés

Contiene sulfitos: Sí

Premios y reconocimientos

- **Bacchus de Oro**
- **Mejor Crianza de Navarra 2015 (Cofradía del Vino de Navarra)**
- **Medalla de Oro Bio Estella-Lizarra 2014**
- **Ecoracimo Oro 2021**
- **3 Estrellas revista Decanter**
- **89 puntos Guía Peñín 2021**

Lezaun Crianza BIO es un vino tinto ecológico de perfil elegante y profundo, fruto de una cuidada selección de tempranillo, graciano y cabernet sauvignon. La crianza de 14 meses en barricas de roble francés refina su estructura sin eclipsar la expresión de la fruta.

En nariz, despliega un abanico complejo e intenso, con fruta madura, regaliz, tomillo y notas de cuero y vainilla. En boca es amplio y sabroso, con taninos sedosos y perfectamente integrados, que dan paso a un final largo y armonioso.

Un crianza con carácter y equilibrio, ideal para acompañar carnes rojas, guisos especiados o quesos curados.