



LEZAUN GAZAGA SIN SULFITOS BIO

Tipo: Vino tinto semicrianza ecológico sin sulfitos

Bodega: Bodegas Lezaun

Origen: Lakar (Navarra, España)

Volumen: 750 ml

Alcohol: 14% vol

Agricultura: Ecológica

Variedades: 60% Tempranillo, 15% Graciano, 25% Cabernet Sauvignon

Elaboración: Fermentado a 26 °C, macerado 12 días, criado en barrica nueva de roble francés

Contiene sulfitos: No

Premios y reconocimientos

- **Mejor Tinto Roble Cofradía Navarra del Vino 2020**
- **Mejor Tinto Roble 2018 D.O. Navarra**
- **Medalla de Plata Ecovino (La Rioja)**
- **Medalla de Oro Estella-Lizarra 2015**
- **Medalla de Oro Ecovino 2015 (La Rioja)**
- **Mejor Tinto Roble Sommeliers de Navarra**
- **Premio Armonía Txantreana**
- **Bacchus de Oro**
- **89 puntos Guía Peñín 2021**

Gazaga BIO es un tinto de semicrianza sin sulfitos añadidos, procedente del viñedo GAZAGA, un pago singular cultivado en laderas y bancales de orientación sur con suelos pobres, ideal para lograr uvas de gran concentración y carácter.

Elaborado con tempranillo, graciano y cabernet sauvignon, este vino se fermenta a 26 °C y se cría en barricas nuevas de roble francés, resultando en un tinto con personalidad, estructura y elegancia.

De color cereza brillante e intenso, en nariz despliega aromas expresivos de fruta macerada, roble cremoso y un fondo de cacao fino. En boca es carnoso, con taninos redondos y maduros, y un ensamblaje equilibrado de fruta y notas balsámicas.