



LEZAUN TEMPRANILLO

Tipo: Vino tinto joven ecológico

Bodega: Bodegas Lezaun

Origen: Lakar (Navarra, España)

Volumen: 750 ml

Alcohol: 14% vol

Agricultura: Ecológica y biodinámica

Variedades: Tempranillo 100%

Elaboración: Maceración carbónica tradicional con vendimia manual

Contiene sulfitos: Sí

Premios y reconocimientos

- Mejor Tinto Joven de Navarra 2020 (D.O. Navarra)
- Mejor Vino Joven de Navarra 2020 (Cofradía del Vino de Navarra)
- 89 puntos Guía Peñín 2021
- 90 puntos Robert Parker (The Wine Advocate)
- Bacchus de Oro 2012
- Medalla de Oro Ecovino 2017 (La Rioja)
- Medalla de Plata Ecoracimo 2015 (Córdoba)
- Estrella de Oro Estella-Lizarra 2014

Lezaun Tempranillo BIO es un vino joven elaborado con uvas 100% tempranillo procedentes de cultivo ecológico y biodinámico en la viña Gazaga. Su vinificación por el tradicional método de maceración carbónica da como resultado un vino expresivo y de carácter fresco, que resalta la identidad frutal de la variedad.

De color rojo granate con ribetes azulados, destaca por su aroma amplio a frutas rojas maduras. En boca es potente, con cuerpo carnoso y matices balsámicos, donde la mineralidad y la fruta se integran con una sutil dulzura tostada. Un vino vibrante y auténtico, ideal para disfrutar joven.