



Licinia 2014

Vino tinto

Denominación de Origen: Vinos de Madrid

Varietal: 45% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 5% Merlot

Vendimia: uva recogida a mano en cajas de 12 kg.

Elaboración: doble mesa de selección en la propia bodega. Depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barricas de roble.

Crianza: entre 15 y 18 meses en barricas de 225L roble francés

Embotellado: sin filtrar

Temperatura de consumo: entre 18°C

Producción limitada: 60.000 botellas de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% vol.

NOTA DE CATA

Color: Limpio, brillante, granate. Capa alta.

Nariz: Intensa, especiada, con predominio de fruta negra madura y ciertas notas de monte bajo.

Boca: buena entrada, fresco, amplio y voluminoso. Buena persistencia y con notas de cedro bien integradas.

Añada 2011

CATA WINE ADVOCATE 90 puntos

CONCURSO SELECTIONS MONDIALS DES VINS CANADA 2016 Oro

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2016 Plata

REVISTA SOMMELIER'S 1st CHOICE 2016-2017 Vino descubrimiento en Austria

CONCURSO VINO FAVORITO DE LAS MUJERES 2016 (AMAVI) 1er puesto.

Añada 2012

GUÍA REPSOL DE LOS MEJORES VINOS 94 Puntos

GUÍA VIVIR EL VINO 2018 93 puntos

GUÍA WINE UP 2017 92+ Puntos

GUÍA DE VINOS 2018 ABC 92 Puntos

CONCURSO CIVAS 2017 Oro

CONCURSO CEPA DE ESPAÑA VINOS DE AUTOR 2º Puesto

Añada 2013

GUÍA PEÑIN 2019 93 puntos

GUÍA WINE UP 2018 93 Puntos

BODEGAS LICINIA, S.L.

c/ Soledad, 11

28530 Morata de Tajuña (Madrid) España

Tels. + 34 918763715

bodegaslicinia@bodegaslicinia.com

www.bodegaslicinia.com



@bodegas_licinia



@Bodegas Licinia