



## Reserva Lezcano-Lacalle

ROU961

### Historique

José-Félix Lezcano León (ingénieur) est le fondateur de l'appellation Origen Cigales et le premier président. Pendant qu'il travaille à la consolidation de l'appellation, son fils Félix Lezcano Lacalle termine ses études d'œnologie. Attiré par l'éveil du Tempranillo à Cigales, il adopte la viticulture comme mode de vie et s'installe dans la «vallée de Trigueros», où père et fils ont fondé le domaine.

### Reconnaissance

95 points - International Wine & Spirits 2025 (mill. 2019)  
91 points - Wine Enthusiast (mill. 2019)  
92 points - Guia Penin (mill. 2019)  
Médaille d'Or (94 pts) - International Wine & Spirits Awards (mill. 2018)  
93 pts - Guia Penin (mill. 2018)  
94 pts - Wine Enthusiast (mill 2018)

<b>Pays</b>	Espagne	<b>Producteur</b>	Bodegas Lezcano Lacalle
<b>Région vinicole</b>	Castilla y Leon	<b>Cépage(s)</b>	tempranillo, merlot
<b>Appellation</b>	D.O. Cigales	<b>Conservation</b>	8 à 15 ans suivant le millésime
<b>Service</b>	18°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe grenat intense.
<b>Nez</b>	Au premier nez, le vin est très complexe . Des arômes de fruits rouges bien mûrs et des notes de réglisse et d'épices émergent.
<b>Bouche</b>	En bouche, le vin est frais, long et charnu avec une structure persistante de tanins doux et élégants.
<b>Accord mets/vin</b>	Idéal avec les viandes braisées et mijotés.
<b>Commentaires</b>	Vignoble à 830 mètres d'altitude. Terroir de gravier et climat extrême. Macération de 21 jours en cuve avec remontages quotidiens. Vieillessement de 24 mois en barrique de chêne du Missouri et 9 mois en bouteille. Âge moyen des barriques: 3 ans. Sucre résiduel: 0,5 g/L
<b>En une ligne</b>	Vin puissant, concentré et raffiné où les arômes d'épices, de fruits noirs et notes boisées se marient à merveille.