LABURA

Rosado Reserva 2020

DON SANCHO DE LONDOÑO

Un Rosado Reserva gastronómico, vibrante y profundo, marcado por la delicadeza de las barricas criadas bajo flor.
A gastronomic Rosé Reserva, vibrant and profound, shaped by the delicate influence of barrels aged under flor.



Denominación de origen: D.O.Ca. Rioja
Graduación: 13,5% vol.
Variedad de uva: Garnacha, Tempranillo y Viura — viñas viejas

Appellation of origin: D.O.Ca. Rioja
Alcohol content: 13.5% vol.
Grape variety: Garnacha, Tempranillo & Viura — old vines

Elaborado a partir de viñas viejas de Garnacha, Tempranillo y Viura, plantadas a más de 700 metros en las laderas escarpadas de la Sierra de la Demanda. La combinación de altitud, viñas viejas y manejo cuidadoso del viñedo aporta concentración y elegancia. Un vino que expresa su terruño con profundidad, longevidad y vibrante naturalidad, mostrando la armonía y carácter de un Rosado Reserva de guarda, con un ligero matiz a amontillado procedente de las pocas barricas criadas bajo flor.

Crafted from old Garnacha, Tempranillo, and Viura vines, planted above 700 metres in the rugged slopes of the Sierra de la Demanda. The combination of altitude, old vines, and careful vineyard management imparts remarkable concentration and elegance. A wine that expresses its terroir with depth, longevity, and natural vibrancy, revealing the perfect harmony and character of a long-aged Reserve Rosé, with a subtle amontillado note from the few barrels aged under flor.

ELABORACIÓN / WINEMAKING

La uva se despalilla y estruja; los raspones se desechan y el mosto permanece en contacto con los hollejos 12–48 horas para lograr un color rosado delicado. Tras el sangrado, realiza la fermentación maloláctica a temperatura controlada en acero inoxidable. Después el vino se cría durante un mínimo de 48 meses en barricas de roble francés de 225 L, nuevas y usadas, con algunas barricas bajo flor y un sutil aporte de acacia.

The grapes are destemmed and crushed; the stems are discarded, and the juice remains in contact with the skins for 12–48 hours to achieve a delicate pink color. After bleeding, malolactic fermentation takes place under controlled temperature in stainless steel. The wine is aged for a minimum of 48 months in 225 L French oak barrels, both new and used, including a few under flor, with a subtle contribution of acacia.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

- De color limpio y brillante, de capa media-alta. Tono salmón con reflejos teja, que denotan evolución, crianza y madurez.

  Clean and bright, medium-high intensity. Salmon pink with brick highlights, showing evolution, barrel aging, and maturity.

- Nariz profunda y envolvente, delicada pero persistente. Notas de frutos y flores secas, que dan paso a cítricos maduros y frutas de hueso. Aparece un fondo balsámico con eco especiado, recordando la crianza en barrica. El conjunto es armónico, elegante y muy personal.

  Deep and enveloping nose, delicate yet persistent. Dried fruits and floral notes lead to ripe citrus and stone fruits. A balsamic background with subtle spice hints reflects barrel aging. The overall impression is harmonious, elegant, and highly distinctive.

- Es un vino con textura, pero a la vez sedoso y amplio, con un paso en boca fluido y equilibrado. Posee una acidez bien integrada que aporta longitud y tensión, dejando un final persistente y refinado. Un Rosado Reserva gastronómico, fino, muy vivo y profundo, con un ligero recuerdo a amontillado de las pocas barricas criadas bajo flor.

  It is a textured yet silky and broad wine, with a smooth and balanced palate. Well-integrated acidity provides length and tension, leading to a long, persistent, and refined finish. A gastronomic Reserve Rosé, fine, lively, and profound, with a subtle amontillado note from the few barrels aged under flor.

MARIDAJE / FOOD PAIRING

Ideal con ensaladas templadas, pescados a la plancha, mariscos, pollo asado con especias suaves, quesos semicurados, risottos de boletus o níscalos y pizzas gourmet con trufa negra o setas de temporada. También armoniza con platos de inspiración asiática elaborados con curry suave y leche de coco. Su vibrante tensión y su sutil carácter ligeramente oxidativo permiten, además, maridajes inesperados con postres frescos y ligeramente ácidos, como el helado de manzana verde.

Ideal with warm salads, grilled fish, seafood, roast chicken with mild spices, semi-cured cheeses, porcini or saffron milk cap mushroom risottos, and gourmet pizzas topped with black truffle or seasonal wild mushrooms. It also pairs beautifully with Asian-inspired dishes featuring mild curry and coconut milk. Its vibrant freshness, lively tension and subtle, slightly oxidative character also open the door to unexpected pairings with fresh, gently tart desserts, such as green apple sorbet.



DON SANCHO DE LONDOÑO

Ctra. Nájera, s/n, 26323 Hormilla, La Rioja
(+34) 941 05 89 76 · www.londono.es

Limited Release · only 6,000 bottles available · Handcrafted · 6-bottle cartons only