

VINOS LAIZ



LAIZ BLANCO

Vino de la Tierra de Castilla

Nos encontramos ante un vino que celebra la honestidad de la uva y el vigor de la juventud. Es una referencia diseñada para la inmediatez, donde la ausencia de madera no es una carencia, sino una declaración de intenciones: preservar la frescura cítrica y la pureza del viñedo.

Alcohol: 11,5%

NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo pálido con reflejos pajizos o verdosos. Muy limpio y transparente.

Nariz: Predominan los aromas a fruta blanca (manzana verde y pera) y un ligero recuerdo a cáscara de limón.

Boca: De paso rápido, con una entrada fresca y ligera. Postgusto corto y directo.

MARIDAJE Y SERVICIO

Temperatura de servicio: Servir muy frío, entre 7°C y 9°C.

Maridaje: El compañero ideal para pescados blancos fritos, mariscos frescos, ensaladas verdes o simplemente para disfrutar solo en una tarde calurosa.

CONSERVACIÓN

Este vino es "de año", no está hecho para guardarse. Se recomienda rotar el stock rápidamente y no guardarlo más de 12-18 meses.

VINOS LAIZ



LAIZ ROSADO

Vino de la Tierra de Castilla

Su razón de ser no es la guarda ni la complejidad estructural, sino la expresión más pura y vibrante de la fruta recién vendimiada. Es un vino diseñado para el disfrute hedonista y sin pretensiones.

Alcohol: 11,5%

NOTAS DE CATA

Vista: Presenta una capa cromática que oscila entre el delicado rosa palo y el rubí tenue. Su brillantez y nitidez visual son el preludio de una experiencia refrescante y vivaz.

Nariz: Intensidad media con notas marcadas de frutas silvestres y un sutil fondo de flores blancas.

Boca: Es un vino amable, que no cansa y que fluye con naturalidad.

MARIDAJE Y SERVICIO

Temperatura de servicio: Servir a una temperatura óptima entre 8°C y 10°C para resaltar la frescura.

Maridaje: Acompañamiento ideal de pastas, arroces, ensaladas, embutidos suaves, verduras y pescados blancos.

CONSERVACIÓN

Está diseñado para consumirse en el mismo año o, como máximo, dentro de los 2 años posteriores a su cosecha.

VINOS LAIZ



LAIZ TINTO

Vino de la Tierra de Castilla

Rinde homenaje a los vinos tradicionales, comunes y cotidianos, buscando la tradición, sin artificios, accesibles para el consumo diario.

Alcohol: 11,5%

Variedad: Tempranillo

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo cereza o rubí con ribetes violáceos, lo que indica su juventud, con una capa media.

Nariz: Aromas primarios, con recuerdos de frutos rojos y especias.

Boca: Es un vino ligero y fluido, y una acidez correcta que lo hace refrescante y aporta frescura.

MARIDAJE Y SERVICIO

Temperatura de servicio: Servir entre 14°C y 16°C.

Maridaje: Acompañamiento ideal de arroces, legumbres, setas, pastas, verduras, embutidos, carnes blancas y quesos semicurados.

CONSERVACIÓN

Está diseñado para consumirse en el mismo año o, como máximo, dentro de los 2 años posteriores a su cosecha.