



ALPHA DE CUEVA DE LOBOS

Situada als peus de la Serra de Cantàbria a 720 metres d'alçada amb un sistema de conducció en got amb forma de canelobre, subjectant la vegetació en una espatllera per protegir-la dels forts vents de la zona.

Varietats	100% Garnatxa negra
Maridatge	Perfecte per gaudir amb carns vermelles a la graella, xai rostit o plats de caça major
Criança	Criança de 10 mesos en bótes de 500 litres de roure francès, alemany i austríac.
Anyada	2021
Grau alcohòlic	15,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable

NOTA DE CATA

Les aromes s'expressen com un amalgama d'olors, sensacions i plaers que comencen per tocs d'ebenisteria, cuir, betum, carbonet, mina de llapis, per anar ascendint sobre les aromes místiques del fum, del polvorí, de la fulla de tabac, de certes parafines que obren pas.

MARIDATGE

Perfecte per gaudir amb carns vermelles a la graella, xai rostit o plats de caça major

JAVIER SAN PEDRO ORTEGA

Javier San Pedro Ortega és natural de Laguardia i enòleg per tradició i vocació. Procedeix d'una família de viticultors, sent la cinquena generació de la família que elabora els seus propis vins amb raïms procedents de les seves vinyes, ja que la família Sant Pere posseeix més de 100 hectàrees de vinya al terme de Laguardia.

POBLACIÓ

Laguardia, Rioja Alavesa

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O.C. Rioja

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

RIOJA ALAVESA

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2014

VITICULTURA

Convencional