



ALPHA DE CUEVA DE LOBOS

Situada a los pies de la Sierra de Cantabria a 720 metros de altura con un sistema de conducción en vaso con forma de candelabro, sujetando la vegetación en una espaldera para protegerla de los fuertes vientos de la zona.

Variedades	100% Garnacha tinta
Maridaje	Perfecto para disfrutar con carnes rojas a la parrilla, cordero asado o platos de caza mayor
Crianza	Crianza de 10 meses en barricas de 500 litros de roble francés, alemán y austriaco.
Añada	2021
Grado alcohólico	15,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable

NOTA DE CATA

Los aromas se expresan como un amalgama de olores, sensaciones y placeres que empiezan por toques de ebanistería, cuero, betún, carboncillo, mina de lápiz, para ir ascendiendo sobre los aromas místicos del humo, del polvorín, de la hoja de tabaco, de ciertas parafinas que abren paso a la salinidad que encontramos en boca.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con carnes rojas a la parrilla, cordero asado o platos de caza mayor

JAVIER SAN PEDRO ORTEGA

Javier San Pedro Ortega es natural de Laguardia y enólogo por tradición y vocación. Procede de una familia de viticultores, siendo la quinta generación de la familia que elabora sus propios vinos con uvas procedentes de sus viñedos, ya que la familia San Pedro posee más de 100 hectáreas de viñedo en el término de Laguardia.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O.C. Rioja

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

RIOJA ALAVESA

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2014

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional