



## 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.

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

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / [info@iguazuvinos.com](mailto:info@iguazuvinos.com)

## 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**  
Sí

**AÑO DE CREACIÓN**  
2014

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**  
Sí

**VITICULTURA**  
Convencional