



## ANAHÍ

Conjunto de viñedos de Laguardia y pueblos cercanos.

<b>Variedades</b>	Malvasía - Sauvignon blanc - Tempranillo blanco
<b>Maridaje</b>	Aperitivos, durante toda la comida, postres, foie, ensaladas con frutas, chocolate
<b>Crianza</b>	En botella
<b>Añada</b>	2023
<b>Grado alcohólico</b>	11%
<b>Temperatura de servicio</b>	8-10 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas

### ELABORACIÓN

Cada variedad es elaborada por separado. La fermentación del Sauvignon Blanc es detenida para conseguir el azúcar residual propio del mosto para, con el coupage, consigamos un vino con un perfecto equilibrio entre azúcar-acidez y un resultado fresco.

### NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo y verdoso, de aroma fresco con recuerdos a melocotón, piña y toques tropicales. En boca es fresco con un retrogusto muy agradable y equilibrado.

### MARIDAJE

Aperitivos, durante toda la comida, postres, foie, ensaladas con frutas, chocolate

## 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