



ANAHI

Conjunto de viñedos de Laguardia y pueblos cercanos.

Variedades	Malvasía - Sauvignon blanc - Tempranillo blanco
-------------------	---

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

Crianza	En botella
----------------	------------

Añada	2023
--------------	------

Grado alcohólico	11%
-------------------------	-----

Temperatura de servicio	8-10 °C
--------------------------------	---------

Viticultura	Convencional
--------------------	--------------

Formato	75 cl.
----------------	--------

Filosofía de elaboración	Convencional
---------------------------------	--------------

Momento de consumo	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