



CUEVA DE LOBOS, CRIANZA

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Carne de venado, carnes rojas, asados, verduras, legumbres
Crianza	Posterior crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.
Añada	2023
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

ELABORACIÓN

Seleccionamos viñedos que nos aportan frescura y un tanino medio buscando la fluidez del vino. Fermentación en depósitos de acero inoxidable

NOTA DE CATA

Luce color rojo picota con reflejos violáceos y capa media-alta. En nariz combina los frutos rojos maduros con notas torrefactas y especiadas derivadas de unas barricas con no más de 5 años. En boca es sabroso, equilibrado y con una tanicidad muy agradable que le aporta personalidad. Es largo tras cada sorbo, regalando al consumidor finos recuerdos minerales.

MARIDAJE

Carne de venado, carnes rojas, asados, verduras, legumbres

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

RIOJA ALAVESA

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2014

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional