



CUEVA DE LOBOS

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Ideal amb plats lleugers com pastes amb salsa de tomàquet, arrossos mediterranis o tapes com pernil ibèric i formatges suaus.
Criança	En ampolla
Anyada	2024
Grau alcohòlic	13%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Els més romàntics

ELABORACIÓ

Elaboració amb raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable.

NOTA DE CATA

Presenta un brillant i pàl·lid color pell de ceba. Al nas trobem una alta intensitat d'aromes de fruita fresca amb notes àcides.

MARIDATGE

Ideal amb plats lleugers com pastes amb salsa de tomàquet, arrossos mediterranis o tapes com pernil ibèric i formatges suaus.

JAVIER SAN PEDRO ORTEGA

Javier San Pedro Ortega és natural de Laguardia i enòleg per tradició i vocació. Procedeix d'una família de viticultors, sent la cinquena generació de la família que elabora els seus propis vins amb raïms procedents de les seves vinyes, ja que la família Sant Pere posseeix més de 100 hectàrees de vinya al terme de Laguardia.

POBLACIÓ

Laguardia, Rioja Alavesa

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O.C. Rioja

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

RIOJA ALAVESA

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2014

VITICULTURA

Convencional