



CUEVA DE LOBOS

producto.variedad 100% Tempranillo
desTexto

producto.maridaje Ideal con platos ligeros como pastas con salsa de tomate, arroces mediterráneos o tapas como jamón ibérico y quesos suaves.

producto.crianza En botella

producto.anyada 2024

producto.gradoAlcohólico 13%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Sopar romántico

PRODUCTO.ELABORACION

Elaboración con uva despalillada en depósitos de acero inoxidable. Premaceración en frío durante una noche y, posteriormente se realiza el estrujado y prensado a baja presión.

PRODUCTO.NOTADECATA

Presenta un brillante y palido color piel de cebolla. En nariz encontramos una alta intensidad de aromas de fruta fresca con notas acidas.

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal con platos ligeros como pastas con salsa de tomate, arroces mediterráneos o tapas como jamón ibérico y quesos suaves.

BODEGA.DENOMINACION

D.O.C. Rioja

BODEGA.REGION

RIOJA ALAVESA

BODEGA.ANYOCREACION

2014

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional