



CUEVA DE LOBOS

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Ideal con platos ligeros como pastas con salsa de tomate, arroces mediterráneos o tapas como jamón ibérico y quesos suaves.
Crianza	En botella
Añada	2024
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Los más románticos

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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

MARIDAJE

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

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