



CUEVA DE LOBOS

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Potatge, patates a la riojana, peixos i rostits al sarment
Criança	En ampolla
Anyada	2024
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Elaboració amb raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable.

NOTA DE CATA

Equilibrat, estructurat, potent. Retronasal llarg i equilibrat, ple d'aromes primàries on apareixen matisos a regalèssia. Molt net a totes les fases del tast.

MARIDATGE

Potatge, patates a la riojana, peixos i rostits al sarment

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