



CUEVA DE LOBOS

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Potaje, patatas a la riojana, pescados y asados al sarmiento
Crianza	En botella
Añada	2024
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

ELABORACIÓN

Elaboración con uva despalillada en depósitos de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

Equilibrado, estructurado, potente. Retronasal largo y equilibrado, pleno de aromas primarios donde aparecen matices a regaliz. Muy limpio en todas las fases de la cata.

MARIDAJE

Potaje, patatas a la riojana, pescados y asados al sarmiento

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