



OTRA HISTORIA

Vinyes situades a una alçada de prop de 500 metres amb sistemes de conducció de doble cordó i espatllera.

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Vedella, empanades, garrí, formatges ben curats
Criança	En ampolla
Anyada	2024
Grau alcohòlic	13,50%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Inici de la fermentació amb raïm sencer en dipòsit d'acer inoxidable i, en finalitzar el primer terç de la fermentació, desrapem el raïm per continuar l'elaboració.

NOTA DE CATA

Color vermell, Vermell robí fosc, Irisacions violeta, Vermell natzarè. Fruita madura, Espècies asiàtiques, Potència mitjana, Tocs de pruna madura. Eucaliptus, Redines, Fruits negres, Notes de nabius.

MARIDATGE

Vedella, empanades, garrí, formatges ben curats

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