



OTRA HISTORIA

Viñedos situados a una altura de alrededor de 500 metros con sistemas de conducción de doble cordón y espaldera.

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Tenera, empanadas, cochinillo, quesos bien curados
Crianza	En botella
Añada	2024
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

ELABORACIÓN

Inicio de la fermentación con uva entera en depósito de acero inoxidable y, al finalizar el primer tercio de la fermentación, despalillamos la uva para continuar la elaboración.

NOTA DE CATA

Color rojo, Rojo rubí oscuro, Irisaciones violeta, Rojo nazareno. Fruta madura, Especies asiáticas, Potencia media, Toques de ciruela madura. Eucalipto, Endrinas, Frutos negros, Notas de arándanos.

MARIDAJE

Tenera, empanadas, cochinillo, quesos bien curados

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