



ARCA DE ASA

Amb una alçada 100 metres menor que a Laguardia. Sistema de conducció en got, subjectant la vegetació amb una espatllera per aconseguir la bona ventilació del dispersió. el seu tipus de sòl amb més argila fa que retengui més l'aigua.

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Carn vermella a la brasa, xai i caça, guisats.
Criança	Criança durant 9 mesos en bótes de 500 litres de roure francès.
Anyada	2017
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Elaborat amb raïm derrapat en dipòsits d'acer inoxidable.

NOTA DE CATA

Color robí net i brillant. Aquest vi ens trasllada a la pròpia vinya, amb les seves aromes a farigola i romaní, fruita vermella i gran frescor. Nou moscada especiada i clau, tocs de fulles seques del bosc. A la boca és suau, amb bona acidesa i tanins madurs que estan ben integrats amb la fusta. És ampli i equilibrat amb un final molt llarg. Destaca per damunt de tot la presència de la fruita.

MARIDATGE

Carn vermella a la brasa, xai i caça, guisats.

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