



ARCA DE ASA

Con una altura 100 metros menor que en Laguardia. Sistema de conducción en vaso, sujetando la vegetación con una espaldera para conseguir la buena ventilación del racimo. En Lanciego, el nivel de precipitaciones es menor, sin embargo, su tipo de suelo con más arcilla hace que retenga más el agua.

producto.variedad 100% Tempranillo
desTexto

producto.maridaje Carne roja a la brasa, cordero y caza, guisos.
e

producto.crianza Crianza durante 9 meses en barricas de 500 litros de roble francés.

producto.anyada 2017

producto.gradoAlcohlico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció

PRODUCTO.ELABORACION

Elaborado con uva despalillada en depósitos de acero inoxidable.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color rubí limpio y brillante. Este vino nos traslada al propio viñedo, con sus aromas a tomillo y romero, fruta roja y gran frescor. Nuez moscada especiada y clavo, toques de hojas secas del bosque. En boca es suave, con buena acidez y taninos maduros que están bien integrados con la madera. Es amplio y equilibrado con un final muy largo. Destaca por encima de todo la presencia de la fruta.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carne roja a la brasa, cordero y caza, guisos.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

BODEGA.DENOMINACION

D.O.C. Rioja

BODEGA.REGION

RIOJA ALAVESA

BODEGA.ANYOCREACION

2014

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional