



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.

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Carne roja a la brasa, cordero y caza, guisos.
Crianza	Crianza durante 9 meses en barricas de 500 litros de roble francés.
Añada	2017
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

ELABORACIÓN

Elaborado con uva despalillada en depósitos de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

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.

MARIDAJE

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

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