



VIUDA NEGRA - CRIANZA

Conjunt de vinyes situades a Laguardia a una alçada d'entre 500 i 600 metres. Sòls francs i franc-sorrencs i sistema de conducció: got i doble cordó amb espatllera.

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	La seva complexitat i estructura el fan perfecte per maridar amb carns vermelles, rostits, plats de caça i guisats elaborats. També es gaudeix plenament amb formatges curats i embotits ibèrics, realçant cada mos amb la seva rica paleta de sabors.
Criança	Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable i posterior criança de 12 mesos en bótes de roure francès de 225 litres.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable i posterior criança de 12 mesos en bótes de roure francès de 225 litres.

NOTA DE CATA

Al nas el vi té aromes de fruita madura, apareixen espècies negres i minerals, que atorguen al vi un caràcter fi i elegant.

MARIDATGE

La seva complexitat i estructura el fan perfecte per maridar amb carns vermelles, rostits, plats de caça i guisats elaborats. També es gaudeix plenament amb formatges curats i embotits ibèrics, realçant cada mos amb la seva rica paleta de sabors.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

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