



VILLAHUERCOS

Situada a los pies de la Sierra de Cantabria, a 600 metros de altura con un sistema de conducción doble cordón con espaldera y con una ligera inclinación de un 5,2 %.

Variedades	Tempranillo blanco
Maridaje	Aperitivos y entrantes a base de marisco y pescado.
Crianza	Crianza de 11 meses con sus lías.
Añada	2021
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

Fermentamos en un fudre de 2500 L de roble austríaco, alemán y francés y algunas barricas de 500 litros de roble francés y un pequeño porcentaje de acacia.

NOTA DE CATA

Se trata de un blanco temendamente expresivo, con aromas que recuerdan a frutas tropicales escarchadas y un gusto voluminoso, envolvente y glicérico.

MARIDAJE

Aperitivos y entrantes a base de marisco y pescado.

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