



## 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 %.

<b>Variedades</b>	Tempranillo blanco
<b>Maridaje</b>	Aperitivos y entrantes a base de marisco y pescado.
<b>Crianza</b>	Crianza de 11 meses con sus lías.
<b>Año</b>	2021
<b>Grado alcohólico</b>	14,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	12-15 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	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 temeradamente 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**  
Sí

**AÑO DE CREACIÓN**  
2014

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**  
Sí

**VITICULTURA**  
Convencional