



LA TACONERA - VIÑEDO SINGULAR

Situada als peus de la Serra de Cantàbria, a 600 metres d'alçada, amb un sistema de conducció en got i pal vertical per subjectar la vegetació.

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Carns vermelles, rostits
Criança	Criança i fermentació malolàctica en fudre oval de roure francès de 1200 litres.
Anyada	2018
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses

ELABORACIÓ

Fermentació en acer inoxidable.

NOTA DE CATA

Intens, Aromes fruiters, Notes làcties, Toffee, Franco, Fruita madura, Notes especiades.

MARIDATGE

Carns vermelles, rostits

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