



## LA TACONERA - VIÑEDO SINGULAR

Situada a los pies de la Sierra de Cantabria, a 600 metros de altura, con un sistema de conducción en vaso y poste vertical para sujetar la vegetación. La densidad de plantación ronda las 5.000 plantas por Ha. que favorece la competencia entre plantas.

<b>Variedades</b>	100% Tempranillo
<b>Maridaje</b>	Carnes rojas, asados
<b>Crianza</b>	Crianza y fermentación maloláctica en fudre oval de roble francés de 1200 litros.
<b>Añada</b>	2018
<b>Grado alcohólico</b>	15%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Los más románticos, Sin prisas

### ELABORACIÓN

Fermentación en acero inoxidable.

### NOTA DE CATA

Intenso, Aromas frutales, Notas lácteas, Toffee, Franco, Fruta madura, Notas especiadas. Nota de cata gustativa Frutal, Equilibrado, Potente, Elegante, Carnoso, Final largo

### MARIDAJE

Carnes rojas, asados

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / [info@iguazuvinos.com](mailto:info@iguazuvinos.com)

## 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