



NUNCA JAMÁS

Vinyes situades entre 550 i 650 metres d'alçada. Majoritàriament amb conduccions en got i amb estrets marcs de plantació. Trobem una major densitat de plantació.

Varietats	97% Ull de llebre - 3% Graciano
Maridatge	Formatges tous, carns vermelles, carns blanques, formatges curats, verdures
Criança	Fermentació en tancs d'acer inoxidable. Criança amb malolàctica a diferents bótes de roure francès de 225 i 500 litres entre 8-9 mesos.
Anyada	2021
Grau alcohòlic	14%
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 tancs d'acer inoxidable. Criança amb malolàctica a diferents bótes de roure francès de 225 i 500 litres entre 8-9 mesos.

NOTA DE CATA

Vi de capa alta, amb irisacions violetes tirant a blaus. Nas molt potent on som capaços de veure l'essència del vi de Rioja Alabesa, sobretot molta fruita vermella i regalèssia. La criança en barica apareix únicament com a potenciador d'aquests matisos. A la boca és potent, jove i fresc i molt afruitat.

MARIDATGE

Formatges tous, carns vermelles, carns blanques, formatges curats, verdures

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