



# NUNCA JAMÁS

Viñedos situados entre 550 y 650 metros de altura. Mayoritariamente con conducciones en vaso y con estrechos marcos de plantación. Encontramos una mayor densidad de plantación.

producto.variedad	97% Tempranillo - 3% Graciano
desTexto	
producto.maridaje	Quesos blandos, carnes rojas, carnes blancas, quesos curados, verduras
producto.crianza	Fermentación en tanques de acero inoxidable. Crianza con maloláctica en diferentes barricas de roble francés de 225 y 500 litros entre 8-9 meses.
producto.anyada	2021
producto.gradoAlcoholico	14%
producto.temperaturaDeServicio	12-15 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Sopar romàntic, Relax o introspecció

## PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en tanques de acero inoxidable. Crianza con maloláctica en diferentes barricas de roble francés de 225 y 500 litros entre 8-9 meses.

## PRODUCTO.NOTADECATA

Vino de capa alta, con irisaciones violetas tirando a azules. Nariz muy potente donde somos capaces de ver la esencia del vino de Rioja Alavesa, sobre todo mucha fruta roja y regaliz. La crianza en barica aparece únicamente como potenciador de estos matices. En boca es potente, joven y fresco y muy frutal.

PRODUCTO.MARIDAJE

Quesos blandos, carnes rojas, carnes blancas, quesos curados, verduras

---

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O.C. Rioja

**BODEGA.REGION**

RIOJA ALAVESA

**BODEGA.ANYOCREACION**

2014

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional