



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.gradoAlcohlico 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.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional