



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.

Variedades	97% Tempranillo - 3% Graciano
Maridaje	Quesos blandos, carnes rojas, carnes blancas, quesos curados, verduras
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.
Añada	2021
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

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.

MARIDAJE

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

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

Si

AÑO DE CREACIÓN

2014

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional