



# PRADO DE LAS ALMAS

Situat als peus de la Serra de Cantàbria. L'ull de llebre té un sistema de conducció en got, mentre que la garnatxa té un got en espatllera.

|                        |                                                                                                                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varietats              | 90% Ull de llebre - 10% Garnatxa                                                                                                                      |
| Maridatge              | Ideal per acompanyar marisc, pasta, arrossos i amanides. Ideal per degustar per copes, com a entrant o al costat d'un petit aperitiu en una terrassa. |
| Criança                | Criança en botes de 500 litres durant 5-6 mesos.                                                                                                      |
| Anyada                 | 2022                                                                                                                                                  |
| Grau alcohòlic         | 13%                                                                                                                                                   |
| Temperatura de servei  | 12-15 °C                                                                                                                                              |
| Viticultura            | Convencional                                                                                                                                          |
| Format                 | 75 cl.                                                                                                                                                |
| Filosofia d'elaboració | Convencional                                                                                                                                          |
| Moment de consum       | Els més romàntics                                                                                                                                     |

## ELABORACIÓ

Fermentació en botes de 500 litres durant 5-6 mesos.

## NOTA DE CATA

Destaquen aromes florals (pètals de rosa), de fruita de pinyol (albercoc i pell de préssec), cítrics, maduixa i un subtil toc fumat.

## MARIDATGE

Ideal per acompanyar marisc, pasta, arrossos i amanides. Ideal per degustar per copes, com a entrant o al costat d'un petit aperitiu en una terrassa.

## 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