



PRADO DE LAS ALMAS

Situado a los pies de la Sierra de Cantabria. El tempranillo tiene un sistema de conducción en vaso, mientras que la garnacha tiene un vaso en espaldera.

Variedades	90% Tempranillo - 10% Garnacha
Maridaje	Ideal para acompañar marisco, pasta, arroces y ensaladas. Ideal para degustar por copas, como entrante o junto a un pequeño aperitivo en una terraza.
Crianza	Crianza en barricas de 500 litros durante 5-6 meses.
Añada	2022
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Los más románticos

ELABORACIÓN

Fermentación en barricas de 500 litros durante 5-6 meses.

NOTA DE CATA

Destacan aromas florales (pétales de rosa), a fruta de hueso (albaricoque y piel de melocotón), cítricos, fresa y un sutil toque ahumado. En boca: Equilibrado, fresco y untuoso, retornando las notas afrutadas en boca

MARIDAJE

Ideal para acompañar marisco, pasta, arroces y ensaladas. Ideal para degustar por copas, como entrante o junto a un pequeño aperitivo en una terraza.

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