

Rioja Alavesa

Viñedo situado en Laguardia, a 600 m de altitud, plantado en 1956. Asentado sobre suelo profundo arcillo-calcáreo con textura arcillo arenosa. Suelo pobre cuya peculiaridad es la superposición de horizontes formados en la era cuaternaria de arenas finas sobre suelo calizo de la era terciaria.
Superficie: 1.62 Ha



SAN LÁZARO 2018

FORMATOS

1,50L

VARIEDADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Respeto máximo por el medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica.

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 4000 kg/ha.

Vinificación en depósitos abiertos de madera con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con un pisado diario y un pequeño remontado.

Maloláctica en barrica. Crianza de 10 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTAS DE CATA

Sensaciones aromáticas abiertas, frescas y llenas de limpiez. Esbeltez y formas rectilíneas que definen su delicadeza y estilo, dejando sentir en la boca la fortaleza pulida de unos taninos bien ensamblados.

MARIDAJE

Civet, carnes rojas a la parrilla, caza de pelo, carnes rojas asadas, estofados, caza de pluma.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com