

# Jaun de Alzate

## DÉNOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA RIOJA ALAVESA

**Región :** Rioja - Rioja Alavesa

**Variedad :** Tempranillo 90% - Graciano  
5% - Mazuelo 5%

**Contenido de alcohol :** 14 %

**Crianza :** 14 meses en barrica de roble americano y 6 meses en botella.

**Tipo de suelo :** Arcilloso-Calcáreo

**Cantidad disponible :** 30 000 BT



### Producción del Crianza 2019

- Viñedo de 45 años.
- Cultura integrada.
- Vendimia manual seleccionada.
  
- Despallado sin estrujar.
- Fermentación en depósito cilíndrico-cónico de acero inoxidable.
- Remontados diarios.
- Delestaje.
- 14 meses en barrica de roble americano y 6 meses en botella.



### Dégustación

**Visual :** Rojo cereza con reflejos rubí, de capa alta.

**Nariz :** Frutos negros, frutos rojos, leñosos.

**Boca :** En boca se perciben aromas de ciruela, mora, cereza y frambuesa, acompañados de vainilla. Los taninos se funden lo que aporta un lado aterciopelado al vino.

**Temperatura de servicio :** 18°C

**Maridaje :** Este vino se puede disfrutar con brochetas de pollo, bizcocho de chorizo o embutidos.



### Viñedo

Nuestro crianza es el resultado de la combinación de dos suelos diferentes pero complementarios.

Un suelo arcilloso-calcáreo y otro de canto rodado y arenoso, profundo y fresco.

Las 6 Has. del primer suelo son plantadas en 1978 a una altitud de 480 m. y las 2 Ha. del segundo suelo son plantadas en 1977 a una altitud de 420 m. . En los dos casos, la densidad de plantación es de 3330 cepas/Ha. La poda de estas cepas se realiza en vaso tradicional o espaldera, dependiendo de las características de cada parcela. El rendimiento oscila entre 5500 y 6000 kg. /Ha.



BODEGAS LOLI CASADO  
RIOJA ALAVESA

<https://bodegaslolicasado.com/>

Avda. La Póveda, n46 | 01306 Lapuebla de Labarca | Álava | España  
loli@bodegaslolicasado.com | +34 678 04 14 84