

Jaun de Alzate

DÉNOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA RIOJA ALAVESA

Región : Rioja - Rioja Alavesa

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

Contenido de alcohol : 13,5 %

Crianza : 30 meses en bodega de roble americano y 36 meses en botella.

Tipo de suelo : Arcilloso-Calcáreo

Cantidad disponible : 4 500 BT



Producción del Gran Reserva 2014

- Viñedo entre 60 y 80 años.
- Cultura integrada.
- Vendimia manual seleccionada.

- Despalillado sin estrujar.
- Fermentación en depósito cilíndrico-cónico de acero inoxidable.
- Remontados diarios.
- Delestaje.
- 30 meses en bodega de roble americano y 36 meses en botella.



Dégustación

Visual : Rojo cereza con ribetes teja.

Nariz : Frutos negros, tabaco, vainilla

Boca : Notas de grosella negra, ciruela y cacao, con un paladar potente y tánico.

Temperatura de servicio : 18°C

Maridaje : Este vino irá bien con cualquier tipo de carne, ternera, cordero, ternera o aves.



Viñedo

Elaborado a partir de las uvas de la viña La Llana, formada por múltiples subparcelas de 70 y 80 años plantadas por mi abuelo. Terreno pobre, salpicado por múltiples lastras de piedra caliza que dificultan el crecimiento de las raíces, pero que aportan mineralidad y personalidad a sus uvas.

Las cepas podadas en vaso tradicional crecen en un llano a 450 m. de altitud. En las múltiples parcelas de sus 6 Has., podemos encontrar densidades de plantación desde 3700 a 4400 cepas/ha. Sus cepas retorcidas de racimos pequeños, tienen un rendimiento de 3500 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