

Juan 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 : 24 meses en bodega de roble americano y 18 meses en botella.

Tipo de suelo : Arcilloso-Calcáreo

Cantidad disponible : 8 000 BT



Producción del Reserva 2015

- 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.
- 24 meses en bodega de roble americano y 18 meses en botella.



Dégustación

Visual : Cereza intenso, brillante, intensidad media alta.

Nariz : Frutos negros, cereza, chocolate

Boca : En boca, los aromas están marcados por frutos negros, y un aspecto amaderado. El final es suave, que suaviza el lado tánico proporcionado por la crianza en bodega.

Temperatura de servicio : 18°C

Maridaje : Este vino se puede degustar con caza, setas, quesos curados, o con tapas o chocolate negro.



Viñedo

Elaborado a partir de 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 Ha., 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