

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 : 5 meses en barrica de roble americano.

Tipo de suelo : Arcilloso-Calcáreo

Cantidad disponible : 22 000 BT



Producción de la vendimia seleccionada 2020

- Viñedo de 45 años.
- Cultura integrada.
- Vendimia manual seleccionada.

- Despalillado sin estrujar.
- Fermentación en depósito cilíndrico-cónico de acero inoxidable.
- Remontados diarios.
- Delestage.
- 5 meses en barrica de roble americano.



Dégustación

Visual : Rojo rubí.

Nariz : Los aromas de frutos rojos predominan sobre los frutos negros y las notas amaderadas.

Boca : Podrás disfrutar de los aromas de fresa, frambuesa, cereza negra y vainilla. Una acidez discreta aligerará los taninos al final de la boca.

Temperatura de servicio : 18°C

Maridaje : Este vino se puede disfrutar con accras de bacalao, salmón ahumado o sobre jamón de cordero asado o peregil.



Viñedo

Elaborado con uvas de dos viñedos plantados entre 1975 y 1978 en los parajes de Cuatro Encinas y Sierra Carbón. Una de las viñas es una ladera de suave pendiente y orientada de Norte a Sur. La otra presenta una orografía diversa, adaptándose al terreno, con terrazas planas, pendientes con orientación oeste-este o parcelas con hileras en escalones. Todo ello surcado por acequias y caminos que delimitan las parcelas podadas en vaso o espaldera dependiendo de las características de cada una.

La densidad de plantación es de 3330 cepas/Ha. Y su rendimiento de 6000 Kg/Ha. de uva.

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