

polus

DÉNOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA RIOJA ALAVESA

Región : Rioja - Rioja Alavesa

Variedad : Tempranillo - 100%

Contenido de alcohol : 14 %

Cantidad disponible : 6 600 BT

Crianza : 18 meses en barrica de roble francés -
12 meses en tina de roble francés - 18 meses en
botella. RESERVA

Tipo de suelo : Arcilloso-Calcáreo



Producción del Reserva 2015

Viñedo de 80 años.

- Cultura intergrada.
- Vendimia manual seleccionada.

- Despalillado sin estrujar.
- Bazuqueo manual.
- Fermentaciones en tinas de 5000 Litros.



Dégustación

Visual : Color cereza.

Nariz : Frutos rojos, especias, chocolate.

Boca : Hermosa madurez, plenitud y suave.

Temperatura de servicio : 18°C.

Maridaje : Polus Reserva, se puede disfrutar con todo tipo de carnes, guisos, caza, y también con setas o quesos curados.



Viñedo



En la finca *La Llana* recorreremos sus pequeñas parcelas para seleccionar los pequeños racimos que con esfuerzo han madurado sus retorcidas cepas. Cepas que llevan más de 80 años agarradas a ese terreno de abundantes lastras superficiales de caliza. Cepas que comparten espacio con olivos, nogales, higueras y almendros, ejemplo de diversidad y terroir. Solo los mejores años vendimiaremos a mano y trasladaremos al interior de la tina de roble esos racimos para que inicien su camino hasta convertirse en nuestro Polus Reserva.

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