

polus

DÉNOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA RIOJA ALAVESA

Región : Rioja - Rioja Alavesa
Variedad : Tempranillo - 100%
Contenido de alcohol : 14%

Crianza : Fermentado en barrica de roble FR
- Crianza de 14 meses en la misma barrica
Tipo de suelo : Arcilloso-Calcáreo
Cantidad disponible : 8 500 BT



Producción del Tempranillo 2019

- Viñedo de 80 años.
- Cultura integrada.
- Vendimia manual seleccionada.

- Despalillado sin estrujar.
- Vendimia transferida directamente a las barricas.
- Fermentación en barrica durante 14 días.
- Bazuqueo manual.
- MLF en barrica sobre lías finas (remoción diaria).



Dégustación

Visual : Color rojo picota con matices violáceos.

Nariz : Frutos negros maduros, tostados y chocolate.

Boca : Potente, suave, frutos negros.

Temperatura de servicio : 18 ° C

Maridaje : Polus Tempranillo, se puede disfrutar con accras de bacalao, anchoas marinadas o carnes como el cordero asado, o el pollo.



Viñedo

Es en nuestro viñedo más antiguo *La Llana*, donde seleccionamos entre sus cepas de más de 80 años, los racimos más sueltos, de grano pequeño, que han crecido en cepas enraizadas entre lastras de arenisca y suelos pobres.

Estas retorcidas cepas nos dan cada año lo mejor de sí mismas. Con el mayor cuidado trasladamos los racimos a la bodega, donde volvemos a seleccionar los granos que meteremos en barricas abiertas donde realizarán la Fermentación Alcohólica.

Suaves y frecuentes bazuqueos removerán los granos durante este caprichoso proceso de elaboración.

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