

Loli Casado

NUESTRA HISTORIA EN TUS MANOS

{ LA CANGILLA }

VINO DE PARCELA

D.O.Ca.: Rioja - Rioja Alavesa.

Variedad: Viura.

Contenido de alcohol: 14 %.

Crianza: 12 meses roble francés.

Tipo de suelo: Rocoso, poco profundo.

Cantidad disponible: 600 botellas.



Producción

- Viñedo plantado en 1945.
- Sus viejas cepas han crecido enraizadas entre lastras de arenicas y suelos poco profundos.
- Seleccionando determinadas cepas antes de cada vendimia y eligiendo los mejores racimos, elaboramos este vino de una producción limitada de 600 botellas
- Viticultura tradicional sostenible
- Vendimia manual seleccionada.
- El mosto flor obtenido de la maceración en frío de las uvas, fermentará en las barricas roble francés con batonage de las lias finas y una posterior maduración en la bodega.
- Delestaje.



La Cancilla



Degustación

Visual: amarillo pajizo con ribetes dorados.

Nariz: Tropicales maduros, pera y miel.

Boca: Fresco, untuoso y goloso.

Temperatura de servicio: 16°C.

Maridaje: carnes blancas / pescados.



Viñedo

La Llana, parcela 15-651. Plantado en 1945 con una altitud de 460m y orientación este-oeste. La composición rocosa del suelo con lastras de arenisca y suelos poco profundos. Marco de plantación de 1,60x1m. Poda tradicional en vaso. En su superficie se cultiva Viura, aunque también conviven cepas de Tempranillo y otras variedades.

La Cancilla, es la entrada de piedra que construyó mi abuelo para acceder a la viña.

<https://bodegaslolicasado.com/>

Avda. La Póveda, n46 | 01306 Lapuebla de Labarca | Álava | España

loli@bodegaslolicasado.com | +34 678 04 14 84

BODEGAS LOLI CASADO
RIOJA ALAVESA

