

Loli Casado

NUESTRA HISTORIA EN TUS MANOS
{ **LOS TAPIALES** }
VINO DE PARCELA

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

Variedad: Tempranillo.

Contenido de alcohol : 14%.

Crianza: 12 meses.

Tipo de suelo: Arcilloso – Calcáreo /
Arcilloso- Arenoso.

Cantidad disponible: 1.093 botellas.



Producción

- Viñedo plantado en 1945.
- Sus viejas cepas retorcidas por los años, profundizan sus raíces en suelos de diferentes composiciones y colores.
- Seleccionando determinadas cepas antes de cada vendimia y eligiendo los mejores racimos, elaboramos este vino de una producción limitada de 1.093 botellas.
- Viticultura tradicional sostenible.
- Vendimia manual seleccionada.
- Fermentación en barrica abierta. Maduración en tina durante 12 meses y crianza en barrica durante 12 meses.
- Delestaje.



Los Tapiales



Degustación

Visual: Color cereza granate.

Nariz: mora , franguesa, ahumado.

Boca: Goloso, especiado, estructurado

Temperatura de servicio: 18°C.

Maridaje: Quesos curados, carnes rojas.



Viñedo

La Llana, parcela 15-659 y 15-862. Plantado en 1945 con una altitud de 460m y orientación norte-sur. La composición del suelo es arcilloso-calcáreo y arcilloso-arenoso. Marco de plantación de 1,60x1m. Poda tradicional en vaso. En su superficie se cultiva Tempranillo. En esta parcela han crecido durante largos años una coreografía de cepas retorcidas por la edad.

Los Tapiales, son las delimitaciones de las fincas, se constrúan con piedras que salían al cultivar la tierra. Esta parcela se encuentra cercada por estos tapiales.

<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

