

Variedades

100% Tempranillo de un viñedo de 30-50 años

Origen

España, La Rioja, Rioja Alavesa, Viñaspre (Lanciego)

Suelo

arcillo-calcáreo, orientación sur a 630-650 m de altura

Vinificación

vendimia manual, despalillado al 60%, maceración de 14 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maloláctica espontánea en barricas y bocoys nuevos de roble francés y húngaro

Crianza

12 meses en barricas y bocoys nuevos de roble francés y húngaro

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,92, SO2: 45, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



FAMILIA MARTÍNEZ ELORZA RIOJA

FAMILIA MARTÍNEZ ELORZA, Rioja Alavesa,
Viñaspre (Lanciego)

2023 49301 75 CL

Color granate oscuro, alta capa y reflejos oscuros. En nariz aparece fruta negra, mora, arándanos y ciruela, con notas especiadas como el clavo o la canela y sensaciones de mineralidad, proveniente de la variedad tempranillo a esta altitud. Boca equilibrada, amplia, estructurada, con taninos envolventes que se funden con los aromas afrutados. Largo retrogusto y persistente.