

Variedades

100% Tempranillo de un viñedo de 33 años

Origen

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

Suelo

arcillo-calcáreo, con sedimentos de arenas, areniscas y margas arcillosas, a 630-650 m de altura, orientación N-S con pendientes de hasta un 25%

Vinificación

vendimia manual, despalillado al 70%, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tinas abiertas, maloláctica espontánea en bocoy de un uso de 500 l de roble francés

Crianza

12 meses en en bocoy de un uso de 500 l de roble francés con trasiegos cada 4 meses, más 2 meses en depósito de acero inoxidable

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,65, SO2: 39, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



FAMILIA MARTÍNEZ ELORZA LADERAS DE PAULEJAS

FAMILIA MARTÍNEZ ELORZA, Rioja Alavesa,
Viñaspre (Lanciego)

2023 49302 75 CL

Atendiendo a una tradición familiar de plantar un nuevo viñedo con el nacimiento de un nuevo miembro, Laderas de Paulejas cuenta con 33 años actualmente. 100% tempranillo desarrollado a una altitud entre los 630m y los 650m que van a proporcionar un vino fresco y frutal con buena predisposición para la crianza en barrica.