



TEMPRANILLO

- **Añada 2019:** 1.350 botellas
- **Variedades:** Tempranillo (100%)
- **Fecha de vendimia:** El viñedo de Valcavada el 3 de octubre y el de San Lázaro el 5 de octubre. Vendimia en cajas de 12kg
- **Alcohol:** 14%
- **Fermentación:** Tras el despalillado, 12 días de fermentación alcohólica en depósitos de inox. A continuación se realiza la fermentación maloláctica.
- **Crianza:** 10 meses en barricas nuevas. Valcavada en una bodega de 500 l de roble francés y San Lázaro en una bodega de 225 l de roble francés y en otra bodega de 225 l de roble europeo. El vino tiene un 15% que no ha pasado por bodega.

En el tinto viñedos de Laguardia buscamos obtener un vino que exprese las características de los viñedos viejos de Laguardia. Proviene de los viñedos de San Lázaro y Valcavada situados en los alrededores del pueblo de Laguardia.

Elaboramos las dos parcelas por separado y después de la crianza realizamos el coupage.

Es un vino con volumen, potente y con un equilibrio entre sabores a fruta y a los provenientes de las barricas.



C/ Mayor, 104 - 1°
01300 Laguardia (Álava)
Tels.: 606 202 881 · 628 478 883
gonzalezayala@gonzalezayala.com
www.gonzalezayala.com

RIOJA ALAVESA