



## TEMPRANILLO

- **Añada 2020:** 350 botellas
- **Variedades:** Tempranillo (100%)
- **Fecha de vendimia:** 22 de septiembre, vendimia en cajas de 12 kg.
- **Alcohol:** 14%
- **Fermentación:** Tras el despallado, fermentación espontánea durante 15 días en un depósito de polietileno.
- **Crianza:** 10 meses en una bodega de segundo uso de 225 l de roble francés. El vino tiene un 15% que no ha pasado por bodega.

En el tinto Viñedos de Lanciego buscamos obtener un vino que exprese las características de los viñedos viejos de Lanciego. Proviene del viñedo de La Pedrera, en la parte sureste del pueblo.

Es un vino fresco y fácil de beber, con aromas y sabores florales y a frutos rojos, donde no destaca el paso por bodega.



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

**RIOJA ALAVESA**