



TEMPRANILLO "VIÑEDOS DE LAGUARDIA"

- **Añada 2020:** 2.150 botellas
- **Variedades:** Tempranillo (100%)
- **Fecha de vendimia:** El viñedo de Río Hondillo el 23 de septiembre, el de San Lázaro el 28 de septiembre y el de Valcavada el 1 de octubre. Vendimia en cajas de 12 kg.
- **Alcohol:** 14,5%
- **Fermentación:** Tras el despalillado, fermentación espontánea durante 15-17 días en depósito de Inox. y de polietileno. A continuación se realiza la fermentación maloláctica.
- **Crianza:** 14 meses en barricas nuevas y de segundo y tercer uso. Dos barricas son de 500 l. de roble francés y el resto de 225 l. también de roble francés y una de roble europeo.

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 (30% del total del vino), Valcavada (60%) y Río Hondillo (10%).

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

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

