



TEMPRANILLO

- **Añada 2021:** 383 botellas
- **Variedades:** Tempranillo (100%)
- **Fecha de vendimia:** 1 de octubre, vendimia en cajas de 12 kg.
- **Alcohol:** 14,5%
- **Fermentación:** Tras el despalillado, fermentación espontánea durante 18 días en un depósito de polietileno.
- **Crianza:** 11 meses en una bodega de tercer 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 que destaca por su volumen y cuerpo, con aromas y sabores de frutos negros y rojos y donde no destaca el paso por bodega.

Esta añada se caracteriza por la granizada sufrida en junio en este viñedo, donde se vio reducido el rendimiento.



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

RIOJA ALAVESA