



TEMPRANILLO "VIÑEDOS DE LAGUARDIA"

• **Añada 2021:** 2708 botellas.

• **Variedades:** Tempranillo (100%).

• **Fecha de vendimia:** El viñedo de San Lázaro el 6 de octubre y el de Valcavada el 11 de octubre. Vendimia en cajas de 12 kg.

• **Alcohol:** 14,5%

• **Fermentación:** Tras el despalillado, fermentación espontánea durante 16-18 días en depósitos de Inox. y de polietileno. A continuación se realiza la fermentación maloláctica.

• **Crianza:** 12 meses en barricas nuevas y de segundo y tercer uso. Dos barricas son de 500 l y el resto de 225 l. Barricas 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 vinos de San Lázaro (50% del total del vino) y Valcavada (50%).

Elaboramos las 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 - 1º
01300 Laguardia (Álava)
Tels.: 606 202 881 · 628 478 883
gonzalezayala@gonzalezayala.com
www.gonzalezayala.com

RIOJA ALAVESA

