



TEMPRANILLO

"VIÑEDOS DE LANCIEGO"

- **Añada 2023:** 1773 botellas
- **Variedades:** Tempranillo (100%)
- **Fecha de vendimia:** 20 de septiembre, vendimia en cajas de 12 kg.
- **Alcohol:** 14,5%
- **Fermentación:** Tras el despalillado, fermentación espontánea durante 10 días en una tina de roble francés y en un depósito de polietileno.
- **Crianza:** El 70% del vino pasó 9 meses en una tina de roble francés y a continuación 4 meses en 2 barricas de 500 l de varios usos. El 30% restante, 13 meses en barrica de 225 l de varios usos.

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 barrica.



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