

ZONA DE PRODUCCIÓN

D.O.Ca.Rioja
Rioja Alavesa

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA

90 % Tempranillo.
10 % Garnacha
Despalillado parcial

VIÑEDO

Viñedo en vaso, secano,
viticultura ECO
Suelos de areniscas
calcáreas y arcillas

ELABORACIÓN

Vendimia principios de octubre.
Despalillado en depósito
inox abierto
Fermentación natural
y maceración durante
un mes. Pisados
Fermentación maloláctica
natural en barricas borgoñonas
Criado durante 14 meses
con sus lías finas en barricas
de 300-500 litros



SELECCION RIGUROSA DE UVAS EN VIÑA Y BODEGA

VENDIMIA MANUAL EN CAJONES DE 200 KG

SIN FILTRAR NI ESTABILIZAR

PRODUCCION 3000-4000 BOTELLAS ANUALES

CAJAS 6 BOTELLAS

BIENLARMÈ - LÁGRIMAS BELLAS

VINO DE PUEBLO - LABASTIDA