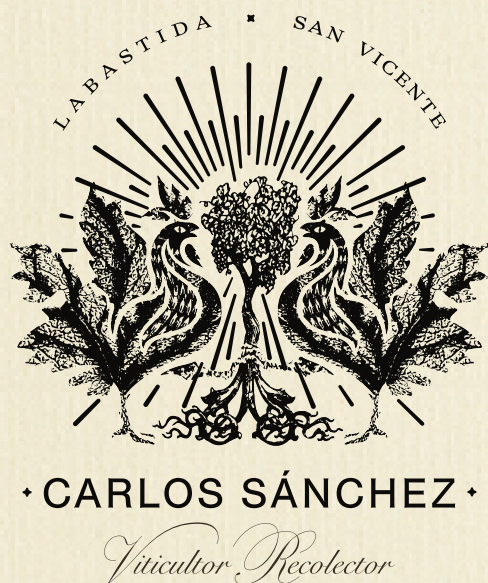


D.O.CA.RIOJA
RIOJA ALAVESA



LIEU DIT "MAKARRALDE"

Planté en gobelet en 1960

Cepage: 100 % viura.

Grappe entiere.

Oligocène, grès-calcaire.

Vendanges manuelles en bacs de 200 kg

Sélection des raisins à la
vigne et au chai.

ÉLABORATION

Vendanges dernière
semaine de septembre.

Macérée sans égrappée en
cuve inox pendant 24 h

Pressurage vertical et nettoyage
statique pendant 48 h

Fermentation naturelle en fûts neufs
de bourgogne pendant un an.

Élevage de plus de 12 mois
en fûts de 400 l

Sans filtration, sans stabilisation
à froid.

Production : 500/700 bouteilles.



1^{ER} LOS MONTES BELLOS DEL BURADON

BLANC

PARCELLAIRE À LABASTIDA

