

carlosvitivinicultura@gmail.com

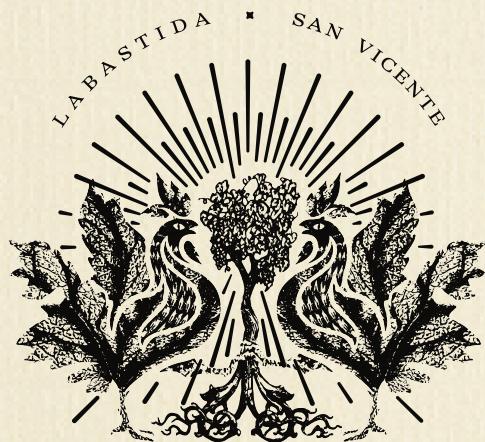
D.O.CA.RIOJA  
RIOJA ALAVESA

LIEU DIT "MAKARRALDE"

Planté en gobelet en 1960  
Cepage: 100 % viura.  
Grappe entière.  
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 égrapée 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.



• CARLOS SÁNCHEZ •

*Viticulteur Recolector*



1<sup>ER</sup> LOS MONTES BELLOS DEL BURADON  
BLANC  
PARCELLAIRE À LABASTIDA

