

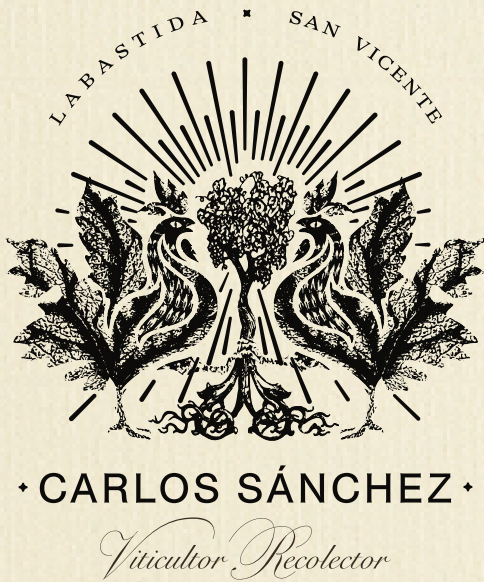
D.O.CA.RIOJA
RIOJA ALAVESA

LIEU DIT "LA RAD"

Vigne en gobelet plantée en 1975
Tempranillo, grenache et viura.
Sol argileux-calcaire décomposé
avec du gravier en surface.
Grappe entière.
Vendanges manuelles en bacs de 200 kg
Sélection rigoureuse des raisins.
À la vigne et au domaine.

ÉLABORATION

Vendange dernière semaine
de septembre.
Fouillage de raisins et pigeage quotidiens.
Fermentation et macération
naturelles pendant 30 jours.
Fermentation malolactique
naturelle en fûts.
18 Mois en fûts de 228 litres.
Non filtré ou stabilisé.
Bouchon de liège naturel
supplémentaire.
Production 1 500/1 700 bouteilles.
Caisses de 6 bouteilles.



LOS RADALES DEL BURADÓN

ROUGE

PARCELLAIRE - SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

