

D.O.CA.RIOJA
RIOJA ALTA

LIEU DIT "LA RAD"

Planté en gobelet à 1970
100 % Grenache.
Grappe entière.
Sol sableuse calcaire.
Vendanges manuelles en bacs de 200 kg
Sélection rigoureuse des raisins.
À la vigne et au chai.

ÉLABORATION

Vendanges 1re semaine d'octobre.
Foulage et pigeage quotidiens.
Fermentation et macération naturelles de 40 jours.
Fermentation malolactique naturelle en fûts.
Fermentation malolactique naturelle en fûts de 500 l
10 Mois en fûts de 500 et 600 litres et en céramique.
Non filtré ou stabilisé
Bouchon de liège naturel supplémentaire.
Production 1600/1700 bouteilles.
Caisses de 6 bouteilles.



• CARLOS SÁNCHEZ •

Viticulteur Recolector



BURADON LAS PLEGARIAS
ROUGE
PARCELLAIRE À SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

