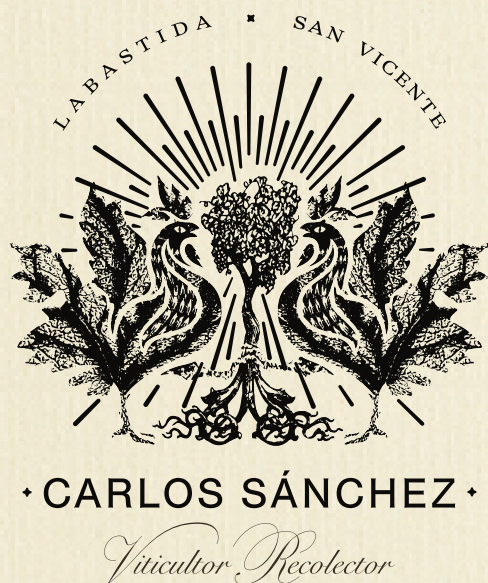


D.O.CA.RIOJA
RIOJA ALTA



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.

Foulagement 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.



BURADON LAS PLEGARIAS

ROUGE

PARCELLAIRE À SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

