

D.O.CA.RIOJA
RIOJA ALAVESA

VIGNOBLES DE VIEILLES VIGNES

De 1980/1985

90 % Tempranillo 10 % grenache.

3 Sols: gravier, argileux et limeux.

Égrappée à 80 %

Vendanges manuelles en bacs de 200 kg

Sélection rigoureuse des raisins.

À la vigne et au chai.

ÉLABORATION

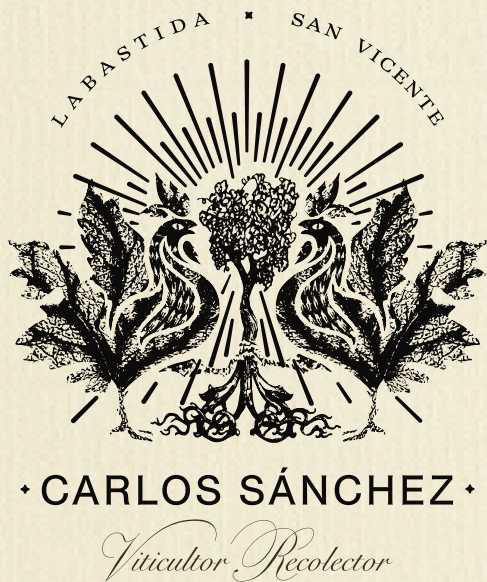
Vendanges 1re semaine d'octobre.

Fermentation en cuve inox ouverte.

Fermentation et macération.
naturelles pendant un mois.

Élevage de 13 à 15 mois sur lies fines.

Ni stabilisé, ni filtré.



BIENLARMÈ LÁGRIMAS BELLAS
ROUGE
VIN VILLAGE LABASTIDA

