

# Tierra



## **TIPO**

Tinto Crianza

## **PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA**

Tempranillo 100%

## **GRADO ALCOHOL**

14% vol.

## **ZONA DE PRODUCCIÓN**

D.O.Ca.Rioja  
RIOJA ALAVESA

## **VIÑEDOS**

Viñedos La Hueta, Las Torcas, Iscorta...

## **ELABORACION**

Se realiza una selección de racimos en la viña y se recolecta en cajas de 14 kilos o en carros de 2.500 kilos, según el estado sanitario de la uva y el año. Procedente de 15 de nuestros viñedos con una edad superior de 40 años todas ellas de Labastida tanto de la zona sur como norte.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura con maceraciones no superiores a los 7 días. Maloláctica 50% en depósitos de hormigón 50% en barrica. Crianza de 12 meses, 75% roble francés, 25% roble americano.

## **NOTA DE CATA**

Picota granate. De notable intensidad, aromas de arándanos, moras, cacao, caramelo rojo. Bien estructurado, equilibrado, grata sensaciones de frambuesas, cerezas, carbón vegetal, canela y café tostado. Todo ello integrado con un largo final.

Recomendado para platos de cuchara, asados como cordero y cochinillo y carnes rojas.

*Temperatura de servicio 14° C*