


MACROBERT & CANALS
Atípicos de Rioja



Vino	Laventura Tempranillo 2018
Variedades	Tempranillo 100%
Origen	Laguardia - Rioja Alavesa
Producción	7.217 botellas
Viñedo	Esta es nuestra interpretación de la variedad de uva autóctona de España denominada Tempranillo en Rioja. Pretendemos reflejar las características de los clones antiguos de esta variedad de uva procedentes de nuestros viñedos plantados en las laderas blanquecinas bajo el típico suelo arenoso calcáreo a los pies la Sierra Cantabria, en el norte de Rioja Alavesa. Para este vino seleccionamos viñas viejas cultivadas en vaso en secano y de bajo rendimiento.
Bodega	Las uvas se vendimian a mano, se despalillan, se seleccionan y fermentan en depósitos de hormigón durante 10 días. Realizamos remontados una vez al día durante la fermentación para homogeneizar y controlar la fermentación. A continuación, se prensan los depósitos y el vino limpio se trasiega y se cría en barricas de 500 litros durante un año. En bodega pretendemos mantener toda la fruta de la variedad y expresar nuestra impresión del terroir y las características de la añada en Rioja.
Notas de cata	Este vino tiene un color rojo cereza intenso, con una nariz donde destacan las notas de frambuesa, grosella roja, cerezas rojas, frutos negros y ciruelas. En boca tiene buen cuerpo con textura, acidez media y un final largo.
Alérgenos	Contiene sulfitos
Energía	77 kcal/100ml
	Laventura Tempranillo 2018
	Alcohol 13,5% - Ácido total 5,7 g/l - pH 3,6 - Azúcar residual 1,7 g/l - SO ₂ total: <50 mg/l

Código botella: 8415001432040 - **Código caja:** 18415001432047 - **Lot #:** LT18 - **Población de destino:** Población mayor de edad que no sufran alergias o intolerancias a los sulfitos. No recomendado para mujer embarazadas. Producto listo para el consumo. Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y sin vibraciones.



MACROBERT & CANALS
Atípicos de Rioja

