



**MACROBERT & CANALS**  
*Atípicos de Rioja*



Vino

### Paraje de la Virgen 2022

Variedades

Tempranillo 80% Garnacha 5% Graciano 5% Mazuelo 5% y Viura 5%

Origen

La Virgen en Lanciego – Rioja Alavesa

Producción

800 botellas.

Viñedo

Vino de finca elaborado a partir de un viñedo de 0,7 hectáreas plantado en 1920 en una ladera orientada al oeste junto al pueblo de Lanciego en Rioja Alavesa. Hemos denominado al viñedo “Paraje de la Virgen” haciendo referencia al nombre de la parcela La Virgen como ubicación geográfica de este viñedo. Densidad de plantación: 3086 cepas por hectárea. Plantación cuadrada: 1,8m x 1,8m. Suelo de arenisca calcáreo. Altitud 518-555m. Selección masal. Viñas viejas en vaso, cultivado en secano sin riego.

Bodega

Las uvas se vendimian a mano, se despalillan, se seleccionan y fermentan en un pequeño depósito durante 10-14 días con un suave remontado una vez al día hasta el final de la fermentación. Una vez prensado el vino se envejece en barrica de roble de 600 litros durante un año donde este vino se estabiliza y clarifica de forma natural con el tiempo.

Notas de cata

En nariz encontramos aromas de ciruela roja, arándanos e higos. En boca el vino es suave y delicado. Un vino muy complejo con varias capas de complejidad que van apareciendo lentamente en la copa.

Alérgenos

Contiene sulfitos.

Energía

80 kcal/100ml.



### Paraje de la Virgen 2022

Alcohol 14,0% - Ácido total 5,4 g/l - pH 3,6 - Azúcar residual 1,0 g/l - SO<sub>2</sub> total: <50 mg/l.

**Código botella:** 8415001432293 - **Código caja:** 18415001432290 - **Lot #:** PV22 - **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*

