

## Pola Antonio Lopez 2014

Sus uvas son escogidas manualmente bajo unos estrictos parámetros de calidad, provenientes de la parcela de Matacaballo, de cepas formadas en vaso, lo que hace que su producción sea muy limitada. Esta parcela fue plantada por nuestro abuelo y mi padre, de ahí el nombre del vino como nuestro pequeño homenaje a su esfuerzo.

Este vino, nuestro buque insignia, es elaborado con sumo cuidado con uvas despalilladas y con larga maceración con el único objetivo de poder extraer de él toda la esencia de nuestra tierra, nuestras uvas y nuestra tradición familiar. Y que el consumidor pueda degustar y sentir todo esto en un simple trago.

Vino de Laguardia  
D.O.Ca. RIOJA , RIOJA ALAVESA

---

**VIÑEDO** Situado en Laguardia, 600 m de altitud, suelo arcillo – calcáreo. Parcela Matacaballo de 0,74ha y con una edad de cuarenta y cinco años. Rendimientos 5000kg/ha.

---

**VENDIMIA** **Vendimia:** Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración.  
**Fecha de vendimia:** 6 de Octubre de 2014

---

**VARIEDAD DE UVA** 100 % Tempranillo

---

**VINIFICACION** Elaboración tradicional 100% despalillado, encubado y fermentado, durante 15 días. Remontados suaves diarios. Temperatura controlada entre 23º y 25ºC. Maceración con los hollejos durante 15 días y remontados ligeros.

---

**CRIANZA** Doce meses en barrica de roble francés.

---

**EMBOTELLADO** Agosto 2017

Guía Peñin: 89 puntos.  
Catavinum: Medalla Plata.

