

Pola Crianza 2015

Las uvas, de este vino, proceden de 3 parcelas situadas en Laguardia (Los Monjes, Las Cañas y El Olivar) cuya edad media del viñedo es de cuarenta y cinco años. Posteriormente se crían en barricas de roble francés y americano cumpliendo la normativa de Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja.

El vino se elabora con uva despalillada y pasa como mínimo 20 días macerando. Posteriormente sufre una crianza de 12 meses en barricas de roble francés (70%) y roble americano (30%), con el fin de compaginar los aromas y sabores tanto de la fruta como los de la madera.

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

| | |
|-------------------------|--|
| VIÑEDO | Situado en Laguardia, entre 400 y 500 m de altitud, suelo arcillo – calcáreo. Parcelas: Los Monjes, Olivar y Las Cañas. Superficie total viñedos : 6 ha Edad media de cuarenta y cinco años. |
| VENDIMIA | Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración. Fecha de vendimia: 18 al 19 de Septiembre de 2015 |
| VARIEDADE 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 20 días. |
| CRIANZA | Crianza de 12 meses en barrica de roble, 80% francés y 20% americano. |
| EMBOTELLADO | Diciembre 2016 |

Guía Peñin: 90 puntos.
Catavinum: Medalla Plata.

