

Pola Maceración carbónica 2017

Elaborado con la “receta” familiar que ha pasado de padres a hijos, utilizando las uvas procedentes de 4 parcelas situadas en Laguardia (Ribartallo, Morales, La Potra y La Paul), la edad del viñedo comprende entre treinta y treinta cuatro años y todas en formación en vaso, respetando sus orígenes.

El vino, como su nombre indica, está elaborado con el método de **maceración carbónica**, es decir, se utilizan racimos y uvas enteras en su fermentación. Gracias a ello, conseguimos aportarle mucha personalidad a este vino, haciendo de los aromas y sabores frutales su seña de identidad.

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

VIÑEDO Situado en Laguardia, entre 400 y 650 m de altitud, suelo arcillo – calcáreo. Parcelas: Ribartallo, La Potra, Morales y La Paul (blanco).
Superficie total viñedos : 3 ha
Edad entre treinta y treinta cuatro años.

VENDIMIA **Vendimia:** Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración.
Fecha de vendimia: del 20 al 21 de Sep de 2017

VARIETADE DE UVA 95% Tempranillo
5% Viura

VINIFICACION Maceración carbónica, encubado y fermentado con los racimos enteros, durante 11 días.
Remontados suaves diarios.
Temperatura controlada entre 23º y 25ºC.

CATA De color rojo cereza con matices morados, aromas a fruta roja como la fresa, floral, balsámico, lácteos.
Es un vino fresco y equilibrado, potente en el que sobresale la expresión frutal.

Guía Peñin: 89 puntos.
Catavinum: Medalla Plata.

