

Pola La Paul 2015

Pola La Paul se elabora a partir de cepas de treinta y cinco años de la variedad tempranillo procedentes de la parcela La Paul en Laguardia que nuestros padres adquirieron tras su unión.

Su esmerada elaboración culmina con una crianza de 6 meses en bodega de roble francés y americano.

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

VIÑEDO

Situado en Laguardia, 700 m de altitud, suelo arcillo – calcáreo. Parcela La Paul de 1,38ha y con una edad de treinta 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: 16 de Septiembre de 2015

VARIEDADE DE UVA

100 % Tempranillo

VINIFICACION

Elaboración tradicional 100% despallado, encubado y fermentado, durante 15 días. Bazuqueos diarios. Temperatura controlada entre 23º y 25ºC. Maceración con los hollejos durante 8 días.

CRIANZA

Diez meses en bodega de roble francés y doce meses en botella.

EMBOTELLADO

Diciembre 2018

