EL LOBO FEROZ

Maduro y completo. Atrevido pero con la sabiduría de la experiencia.

VARIEDADES 100% Tempranillo

NOTA DE CATA

Granate muy intenso de buena capa.s. En nariz destaca la fruta silvestre (guindas, zarzamora), especias y maderas dulces, cacao, licoroso (ciruelas negras), regaliz, hierbas balsámicas, notable rasgo mineral, finos tostados. En boca tiene fruta tramada y dulce en boca, con equilibrio y potencial gastronómico.

VENDIMIA 2022

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente en los viñedos de la Rioja Alavesa con edades entre los 20 y 40 años.

UBICACIÓN Rioja Alavesa

EDAD VIÑA 20-40 años

TRATAMIENTOS Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura integrada.

TIPO DE SUELO Fincas ubicadas sobre suelos arcillo-calcáreo.

ELABORACIÓN

Tras el despalillado las uvas fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 25.000 L, a una temperatura de 26-28°C y que tras una maceración de 7 a 10 días, realizaron la fermentación maloláctica que afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Le sigue una crianza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses.

GRADO ALCOHÓLICO 14,00°

RIOJA

FERRĒ i CATASŪS