

Rioja Alavesa

“La Poza de Ballesteros” es un viñedo asentado en una suave ladera de terrenos arcillo-calcáreos sobre un sustrato limoso. Suelos pobres, fuertes, compactos y profundos. Viñedo orientado al poniente que imprime marcadas sensaciones de vino maduro y sazonado. Contundentes, amplios, redondos y densos taninos en boca son los atributos más notables de este vino.



LA POZA DE BALLESTEROS

FORMATOS

0,75L (2015)

0,75L (2016)

0,75L (2017)

0,75L (2020)

1,50L (2020)

VARIEDADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Respeto máximo por el medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica. Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 3000 kg/ha.

Vinificación en depósitos abiertos con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado. Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color cereza muy intenso. Aromas frutales y provenientes de la madera. En boca presenciamos sensaciones de volumen y matices contundentes de la fruta bien madura y sazónada. Taninos amplios, redondos y densos, propios de los viñedos con carácter.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, Cerdo estofado, Carne de buey.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com