

SITUACIÓN DE LA FINCA

VARIEDAD:	TEMPRANILLO MAZUELO GRACIANO
MUNICIPIO:	HORNOS DE MONVALVILLO
SUELO:	ARCILLOCALCÁREO
ALTURA:	676 MSNM
EDAD VIÑA:	30-50 AÑOS
SUPERFÍCIE:	60 Ha
ORIENTACIÓN:	NE-SW
S. CONDUCCIÓN:	EMPARRADO
VITICULTURA:	TRADICIONAL RIOJANA

PERFIL ANALÍTICO

GRADO ALCOHÓLICO:	14 %
PH:	3,25
ACIDEZ TARTÁRICA:	5,6g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,54 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	<5 g/l
SO₂ TOTAL:	60 mg/l



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



LA BOTA DEL GASTO 2020

D.O. Ca RIOJA



BODEGAS & VIÑEDOS
CERROLAZA

VENDIMIA

MEDIADOS SEPTIEMBRE 2020

VENDIMIA MANUAL

PRODUCCIÓN: 4000 BOTELLAS

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE INOX
DURANTE 26 DÍAS CON LEVADURAS
PROPIAS.

CRIANZA EN BARRICAS AMERICANAS,
FRANCESAS, RIOJANAS Y HÚNGARAS
DURANTE 12 MESES.

CATA

BOCA SEDOSA, TEXTURALMENTE DESTACA
POR SU FRESCURA ACOMPAÑADA POR LA
MADERA EN UN TONO TÍMIDO Y LA FRUTA
AYUDA A PROLONGAR EL SABOR EN BOCA.

FINAL SUAVE Y BUENA SALIVIDAD.