

TXARO//



TIPO DE BOTELLA (CAPACIDAD)
Bordelesa Enologic 75 cl.



TOTAL PRODUCCIÓN
1.200 Botellas



ZONA/SUBZONA
Rioja Alavesa (Lanziego)



FECHA SALIDA AL MERCADO
Septiembre 2022



COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Garnacha

LUIS R TXARO

ELABORACIÓN

Elaboración y recogida a últimos de octubre en cajas de 15 kilos y selección manual en campo.

La uva es seleccionada en bodega y sometida a un suave despalillado grano a grano, introduciendo un porcentaje variable de raspón.

Fermentación espontánea durante 12 días a una temperatura controlada de 26 grados.

Crianza durante 9 meses en *boucoyles* de madera nueva de roble francés.

Vino elaborado a partir de la parcela Las Rozas Altas. Viñedo joven marcado por la variedad gamacha. Viñedo marcado por su poca profundidad formado por complejos arcillocalcáreos y le permite obtener un viñedo con un vino controlado y de producción escasa.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza brillante y limpio con ribete amarillentos, con una capa media-alta.

En nariz presenta mermelada, licor de bombón, fruta negra. Nariz en movimiento fruta negra, ciruela, pasas y arándanos.

MARIDAJE

Maridaje txaro urago tinto pescado, pollo, ave, crustáceos.

*Camino de El Villar, 22. Lanziego/Lanziego.
Rioja Alavesa. País Vasco. Tel. +34 945 60 80 22*