



TIERRA

Agrícola Labastida



VARIETADES / GRAPE VARIETIES

Garnacha blanca 20%, Viura 20%, Malvasia 20%, otras 40%



VOL. DE ALCOHOL / ALCOHOLIC VOL.

13,5 % vol.



ORIGEN / ORIGIN

Rioja Alavesa



VIÑEDOS / VINEYARDS

Propios / State bottled



ELABORACIÓN / ELABORATION

Tras la selección de las uvas y un ligero prensado, sólo el mosto flor se coloca en cubas de 600 litros para su fermentación alcohólica y posterior crianza junto con sus lias durante 5 meses. Se realizan batonages diarios que dan forma y estructura a este vino complejo y con infinidad de registros.

After the grapes selection and a soft pressing, only the must is placed in vats of 600 litres for the alcoholic fermentation. Then the wine ages with his lees for 5 months. The batonage is done regularly to obtain complexity and texture. The result is a wine full of flavour, very long and fresh. Ageing: 5 month in 600 liter french barrells.



NOTA DE CATA / TASTING NOTES

Vista: pálidos toques pajizos con un fondo plumizo.
Nariz: recuerdos de frutas maduras con toques de moscatel del país. **Gusto:** entrada potente, estructura con una marcada acidez muy bien conjugada con su potencial graso.

Su gran potencial permite maridarlo con todo tipo de comidas grasas; fiadas, pescados grasos y carnes.

Temperatura de Servicio: 13° C

Straw yellow color deep and intense. On the nose ripe fruits that reminds you of moscatel grape variety, therefore the wine is grapy, floral and spicy. On the palate the entrance is powerful, great structure and a big acidity to balance out the density and texture.

Pairing: its great potential is perfect with all kinds of meals, foie-gras, fish and meats.

Serving temperature: 13° C