



TIERRA

Agrícola Labastida



VARIEDADES / GRAPE VARIETIES

Garnacha 50%, Graciano 50%



VOL. DE ALCOHOL / ALCOHOLIC VOL.

14% vol.



ORIGEN / ORIGIN

Rioja Alavosa



VIÑEDOS / VINEYARDS

Propios / State bottled



ELABORACIÓN / ELABORATION

Las uvas se despalillan y se sangran. La fermentación alcohólica se produce entre barricas de 225 litros y tinos de madera. La segunda fermentación tiene lugar en barricas bordelesas.

Crianza entre doce y dieciséis meses en barricas de 225 litros.

Grapes are stemmed and bled. After that, the alcoholic fermentation takes place between barrels of 225 litres and wood vats. The second fermentation takes place in Bordeaux casks. Ageing: 12 or 16 months in barrels of 225 litres.



NOTA DE CATA / TASTING NOTES

Vista: potente capa picota, con ligeros matices de crianza.

Nariz: aromas de especias y monte bajo, enlazados con la fruta de la garnacha y maderas finas. **Gusto:** una entrada contundente y fresca con un retrogusto vinoso y especiado.

Lo podemos considerar un vino de culto, de disfrute y de relax acompañado de un buen habano.

Temperatura de Servicio: 16° C

Beautiful deep purple color with violet on rims. On the nose spicy aromas and turba, assembled with garnacha grapes and light smell of wood. On the palate well-bodied, fresh, with vinous and spiced after taste.

We might consider it a wine of worship, enjoyment and relaxation. Accompanied by a good Havana cigar.

Pairing: red meats

Serving temperature: 16° C