

LUIS ALEGRE BLANCO SOBRE LÍAS



D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Rioja Alavesa
AÑO	2022
VARIEDAD	Garnacha, Malvasía, Tempranillo y Viura
ALCOHOL	13%
TAMAÑO	75 cl

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

Situación. Viñedos seleccionados en diversas zonas de Rioja Alavesa.

Altitud. Entre 350 - 600 metros.

Orientación: Variable.

Morfología. Amplias laderas entre bosque y llanuras del Ebro.

Edad de viñedo. Media de 35 años.

Suelos. Calizos con incursiones arcillosas y areniscas, con una textura franco arcillosa y muy pobres en materia orgánica.

Clima. Mediterráneo oceánico, con influencia continental y atlántica.

Vino multivarietal en el que encontramos explosión frutal y frescor. Expresa el potencial aromático de las variedades con las que se elabora.

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual.

Añada. Agronómicamente la añada 2022 ha estado marcada por la sequía y las altas temperaturas, sin embargo, el viñedo se ha adaptado a las mismas, presentando uvas con calidades perfectas.

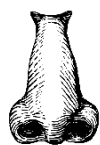


Fermentación. Elaboración del Rosado por sangrado de la uva tinta. 20 días en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14°C) para mantener los aromas.

GATA



Color. Precioso color rosa pálido muy brillante.



Nariz. De intensidad alta. Se caracteriza por ser muy frutal y floral (flores blancas), donde destacan frutas frescas, sobre todo de marcado carácter tropical y cítrico, junto con algunos matices de frutillos rojos..



Boca. Muy equilibrado en acidez y fruta. Untuoso y con cierto volumen.

MARIDAJE



Acompaña perfectamente todo tipo de arroces, carnes blancas, comidas asiáticas, etc. Idóneo como aperitivo o entrante. Marida a la perfección con las puestas de sol en verano. Muy fácil de beber y refrescante.

Servir: 9°C

LUIS ALEGRE BLANCO SOBRE LÍAS



Carácter de finca expresado en el vino. El frescor de las Viuras en altura y el aporte del trabajo con lías, dan lugar a un vino que se muestra en boca untuoso y largo.

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual.

Añada. Agronómicamente la añada 2022 ha estado marcada por la sequía y las altas temperaturas, sin embargo, el viñedo se ha adaptado a las mismas, presentando uvas con calidades perfectas.



Fermentación. Prensado muy suave separando sólo la fracción de mosto flor que tras un ligero desfango pasa a fermentar a baja temperatura (14°C) y a diferentes tipos de depósito: huevos de cemento, huevos de plástico y acero inoxidable.



Crianza. Crianza sobre lías en diferentes depósitos que favorecen la suspensión de la lía con el fin de conferir frescor al vino.

D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Rioja Alavesa
AÑO	2022
VARIEDAD	95% Viura y 5% Malvasía
ALCOHOL	13,5%
TAMAÑO	75 cl

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

Situación. Procedentes de una de nuestras fincas emblemáticas: La Reñana (1920) más una selección de parcelas de Rioja Alavesa.

Altitud. 598 metros.

Orientación: Este-Oeste.

Morfología. Laderas con ligera pendiente.

Edad de viñedo. Reñana 1920 + variable.

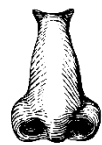
Suelos. Calizos con incursiones arcillosas y areniscas, con una textura franco arcillosa y muy pobres en materia orgánica.

Clima. Mediterráneo oceánico, con influencia continental y atlántica.

CATA



Color. Amarillo pajizo con ribete del mismo color, que denota juventud.



Nariz. Presenta notas muy frescas, propias de la piña, pera y maracuyá.



Boca. Fresco, muy redondo y de importante peso y volumen derivado de un meticuloso trabajo sobre lías.

MARIDAJE



Todo tipo de pescado: frito, asado, guisado y especialmente a la parrilla. Todo tipo de marisco: almejas, mejillones, navajas, gambas. Arroces y pastas a base de pescado y marisco. Cremas frías y ensaladas verdes y de fruta. Comida asiática y mexicana. Ideal como aperitivo y acompañando el tapeo.

LUIS ALEGRE TINTO



Crianza único de la zona alta de Rioja Alavesa que refleja su carácter. Expresividad de la fruta muy definida.

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual con selección en campo de uva.



Añada. Calificación Añada "MUY BUENA" La añada 2020 fue muy lluviosa y compleja, pero ofreció una cosecha muy buena en términos de salud y maduración. La vendimia, definida por algunos ajustes organizativos causados por la pandemia del covid-19, se saldó con una calidad extraordinaria.



Fermentación. En acero inoxidable durante 15 días a temperatura controlada. Pre-maceración en frío antes de fermentar para extracción de precursores aromáticos.

Crianza. Madura en barricas de roble francés y americano durante 14 meses, con una trasiega cada 6 meses.

D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Rioja Alavesa
AÑO	2020
VARIEDAD	100% Tempranillo
ALCOHOL	14,5%
TAMAÑO	75 cl

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

Situación. Viñedos en Laguardia y ElCiego.

Altitud. 400-610 metros.

Orientación: Varias.

Morfología. Pequeñas parcelas tanto en meseta como en terraza.

Edad de viñedo. Media de 50 años.

Suelos. Calizos con incursiones arcillosas y areniscas, con una textura franco arcillosa y muy pobres en materia orgánica.

Clima. Mediterráneo con influencia atlántica y continental.

GATA



Color. Granate de capa media, limpio y brillante.



Nariz. Intensa, destacando los frutos rojos como cerezas y frambuesas en perfecta armonía con toques minerales, especiados y tostados. Complejidad aromática.



Boca. Sedoso y potente. Matices minerales unidos a taninos suaves y elegantes.

MARIDAJE



Tapas y embutidos, jamón curado y chacinas ibéricas. Arroces de carne. Recetas de pasta. Quesos no muy curados. Cordero asado. Guisos de pollo. Carnes a la brasa, parrilla, y barbacoa: hamburguesa, costilla, solomillo, chuletón.

Servir: 16-18 °C

PARCELA Nº5



FINCA PARCELA Nº5

La proximidad a las lagunas salinas, unidos al carácter tradicional de Rioja Alavesa y un clima de marcada influencia atlántica, otorgan a Parcela Nº5 unos matices muy especiales. Este vino es poseedor de una **sensación salina elegante** que es interesante de describir gracias a unos viñedos que están situados en **tierras calizas** y de **textura franco-arcillosa** con una notable **influencia salina**. Y es que los viñedos de Parcela Nº5, **de más de 45 años**, están ubicados en el parque Natural de las Lagunas de Laguardia a una **altitud de 500 metros**, en un biotopo protegido por Europa y de carácter mesosalínico.



D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Parque Natural de Laguardia
AÑO	2019
VARIEDAD	100% Tempranillo
ALCOHOL	14,5%
TAMAÑO	75 cl

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual con selección en campo de uva.

Añada 2018. Calificación Añada "EXCELENTE" Tras un 2018 complicado climatológicamente donde abundaron las lluvias, la cosecha de 2019 destaca por un menor rendimiento del viñedo, pero con una altísima calidad de la uva.

Fermentación. Fermentado y macerado en depósitos de acero inoxidable durante 20 días. Remontado diario.



Crianza. 14 meses en barricas de roble y 8 meses adicionales en botelleros.



CATA

Color. Rojo cereza intenso, brillante desde el centro hasta el borde.

Nariz. Gran complejidad aromática dada por la cuidada selección de roble y uvas. Muy especiado y balsámico, frutos rojos y tonos avainillados.

Boca. Elegante, redondo, fresco y estructurado.

MARIDAJE

Es perfecto con todo tipo de carnes asadas y a la parrilla: chuletón, cordero, cochinillo. Pastas y arroces de alta calidad y quesos muy curados.

Servir: 16-18 °C

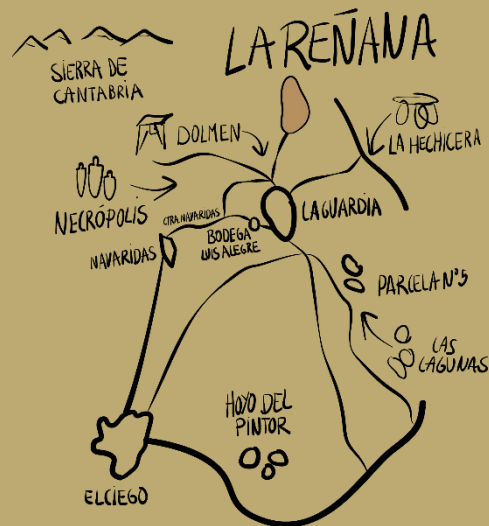


REÑANA BLANCO



FINCA REÑANA

Recoge todo el carácter de una finca que se expresa en un **vino blanco de gran personalidad** y que cuenta con viñedos que datan del año **1920**. El suelo **calizo con influencias arenosas**, la altura de los viñedos situados entre Laguardia y Elvillar con una orientación **este-oeste a 598 metros** sobre el nivel del mar y por supuesto, el clima **mediterráneo con influencia atlántica**, hacen que la Viura y la Malvasía destaquen por su frescura y mineralidad.



D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Finca La Reñana, Laguardia y Elvillar (Rioja alavesa)
AÑO	2019
VARIEDAD	95% Viura y 5% Malvasía
ALCOHOL	13,5%
TAMAÑO	75 cl

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual con selección en campo de uva.

Añada 2019. Calificación Añada "EXCELENTE" Tras un 2018 complicado climatológicamente donde abundaron las lluvias, la cosecha de 2019 destaca por un menor rendimiento del viñedo, pero con una altísima calidad de la uva.



Fermentación. Prensado suave que tras un ligero entre desfangado y el mosto inicia y termina su fermentación alcohólica en barricas de Roble Francés, sin sobrepasar en ningún momento los 17-18 °C.



Crianza. En bodega permanece durante 8 meses, en los que movemos lías dos veces por semana. Una vez embotellado permanece unos 6 meses en botellero para afinado antes de su comercialización.



CATA

Color. Amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Nariz. De intensidad alta, limpio, floral, frutal y balsámico. Aparecen aromas cítricos con matices de vainilla. Todo perfectamente ensamblado por los tonos del roble que le dan gran complejidad aportando un fondo de canela y una sutil vainilla almendrada.



Boca. Se caracteriza por su frescura y cierta opulencia derivada de la crianza sobre lías. Vino muy fácil de beber y muy versátil pues es un blanco con alma de tinto.



MARIDAJE

Perfecto como aperitivo, pero dada su crianza en roble admite buenos arroces, carnes y pasta. Excelente con la cocina asiática de calidad.



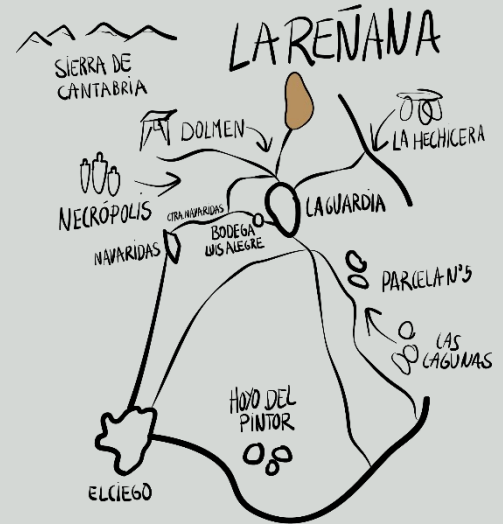
Servir: 9 °C

REÑANA TINTO



FINCA REÑANA

Altura, frescura, y pobreza del suelo calizo, confieren la concentración y estructura características a Reñana tinto. Situada en una finca a 598 metros sobre el nivel del mar entre Laguardia y Elvillar, todo el carácter de la finca que alberga sus centenarios viñedos se expresa en este vino. La orientación oeste-este, la situación en un terreno de tierras calizas con influencias arenosas y la presencia del clima mediterráneo - atlántico se hacen evidentes en el sabor de este vino tinto.



D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Finca La Reñana, Laguardia y Elvillar (Rioja alavesa)
AÑO	2018
VARIEDAD	Tempranillo y Maturana tinta
ALCOHOL	13,5%
TAMAÑO	75 cl

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual con selección en campo de uva.

Añada 2018. Calificación Añada "BUENA" Tras un difícil 2017 definido por la gran helada, la cosecha de 2018 destaca por una gran producción y por una notable calidad general de la uva.



Fermentación. En acero inoxidable durante 15 días a temperatura controlada. Premaceración en frío antes de fermentar para extracción de precursores aromáticos.



Crianza. Fermentación maloláctica y posterior maduración en barricas de roble francés y americano durante 24 meses.



Color. Intenso color cereza con toques de rubí y sin evolución.



Nariz. Altamente especiado, con recuerdos de fruta roja, vainilla y un fondo de canela. Resalta su complejidad aromática derivada del uso de una madera elegante y de la más alta calidad.



Boca. Elegante, sabroso, armónico y fresco. Taninos bien integrados y retrogusto largo.

MARIDAJE

Es perfecto con todo tipo de carnes, especialmente cordero asado y piezas de vacuno a la parrilla. Ideal con estofados de carne. Indicado con algunas preparaciones potentes de pescado azul o bacalao a la riojana. Quesos curados y embutidos de calidad.

