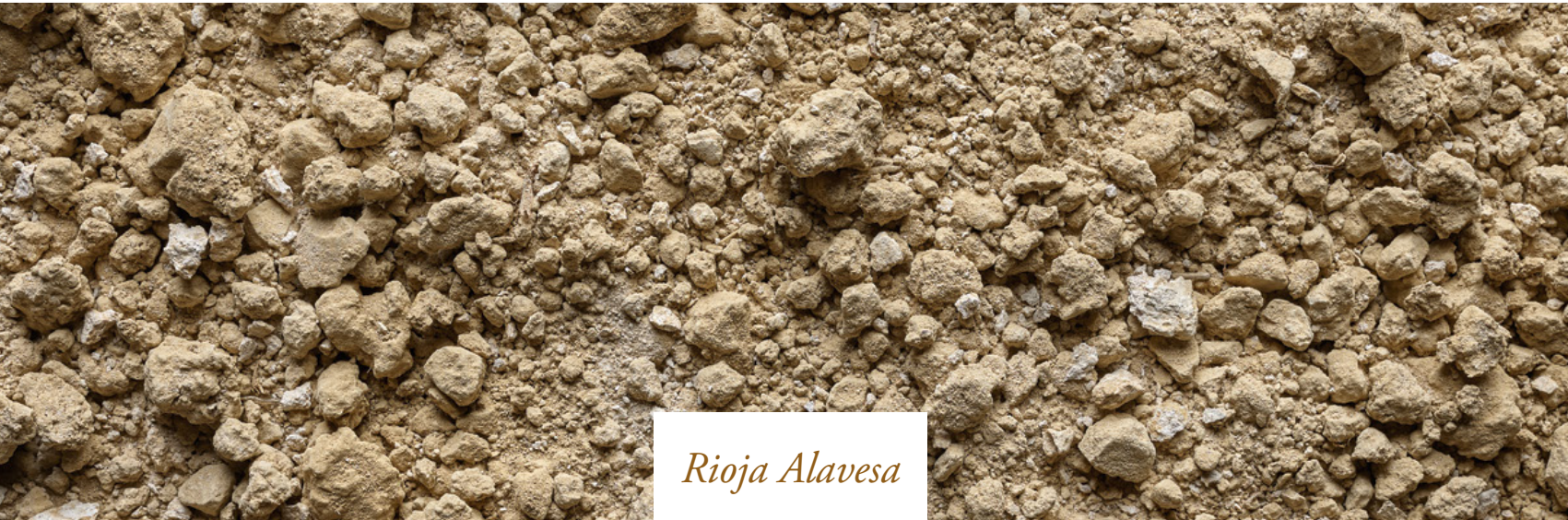




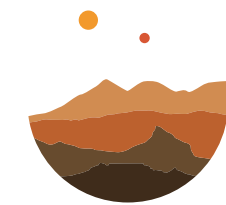
*Rioja Oriental*



*Rioja Alavesa*



*Rioja Alta*



**MACROBERT & CANALS**  
*Atípicos de Rioja*



Vino

## Laventura Garnacha 2023

Variedades

Garnacha tinta 100%

Origen

Tudelilla – Rioja Oriental 60%; Camprovin – Rioja Alta 20%; Villabuena de Alava – Rioja Alavesa 20%

Producción

3.333 botellas

Viñedo

Pretendemos reflejar las características de los clones antiguos de esta variedad de uva en Rioja donde seleccionamos viñedos viejos, de bajo rendimiento, cultivados en secano y plantados por encima de los 600m de altitud. Seleccionamos viñedos específicos de tres sierras de Rioja, Sierra La Hez, Sierra Cantabria y Sierra de Moncalvillo. Todos estos viñedos se cultivan en diferentes tipos de suelos y microclimas que juntos forman un coupaje complejo de Garnacha Tinta de Rioja.

Bodega

Las uvas se vendimian a mano, se despalillan, se seleccionan y fermentan en depósitos de hormigón durante 10 días. Realizamos remontados una vez al día durante la fermentación para homogeneizar y controlar la fermentación. A continuación, se prensa la uva y el vino limpio se trasiega y se cría en fudres grandes de roble durante un año. Con este vino se pretende mantener la pureza de la fruta y reflejar nuestra visión del terroir y de las características de la añada en Rioja.

Notas de cata

Este vino tiene un color cereza claro. En nariz destaca la fruta roja, sobre todo la cereza, frambuesa y fresa. En boca, las mismas frutas se complementan con grosella negra y cereza negra. Es seco, suave y largo. Muy complejo, redondo y con gran explosión de fruta.

Alérgenos

Contiene sulfitos

Energía

79kcal/100ml



### Laventura Garnacha 2023

Alcohol 13,5% - Ácido total 6,0 g/l - pH 3,3 - Azúcar residual 1,0 g/l - SO<sub>2</sub> total: <60 mg/l

**Código botella:** 8415001432354 - **Código caja:** 18415001432351 - **Lote:** LG23 - **Población de destino:** Población mayor de edad que no sufran alergias o intolerancias a los sulfitos. No recomendado para mujer embarazadas. Producto listo para el consumo. Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y sin vibraciones.



MACROBERT & CANALS

Atípicos de Rioja

