

Anza 2018

Vino entrada de Gama del nuevo Proyecto ANZA

Edad del viñedo: Edad media de 60 años

Zona: Rioja Alavesa

Pueblo: Este vino se hace de 5 parcelas diferentes de Elvillar y Laguarda

Suelo: Arcillo calcáreo con mucho porcentaje de limo y un 10,4 de Caliza activa en su mayoría. Son viñas cercanas a las faldas de la sierra Cantabria.

Altitud: Entre 560 y 620 de dependiendo de la parcela.

Vinificación: En tina de 4000 litros, barricas de 500 litros abiertas y siempre lleno de 1000 litros, la idea es que cada parcela se vinifique por separado

Crianza: En tina de 4000 litros 12 meses y el resto de parcelas en barrica de 500 litros

Graduación alcohólica: 13,00%

Nº de botellas: 8200

Fecha de la vendimia: Del 15 al 19 de Octubre.



ANZA



Edici3n Especial Limitada

8127 Botellas

RIOJA

DENOMINACI3N DE ORIGEN CALIFICADA

2018