PRADOS VIEJOS GRAN RESERVA

BODEGAS ALVIA

NOMBRE **Prados Viejos**

AÑADA: **2014**

VARIEDADES: **100% Tempranillo**

PRODUCCIÓN LIMITADA: 4.000 Botellas

DATOS TÉCNICOS

Alcohol:	15.00 % vol.
Acidez Total:	5,28 gr./l Tartárica
Acidez volátil:	0,76 gr/l Acética

VIÑEDOS

Viñedos de Tempranillo de 94 años
Una única finca de 0,8 hectáreas
570 m altitud en Rioja Alta.
Orientación sureste

SUELOS

Viñedo plantado en laderas de suelo rojizo calcáreo y ferroso.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kg. Los mejores racimos pasan por mesa de selección.

ELABORACIÓN

Fermentación natural y espontánea. Las uvas fermentan en barricas de roble de 225 litros con la tapa abierta, sin control de temperature y con levaduras autóctonas. Usamos las mejores 14 barricas de la bodega.

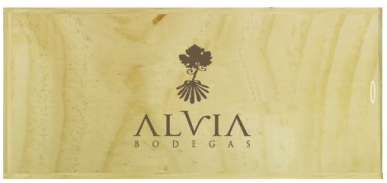
La maceración es variable pero puede durar has 2 ó 3 semanas.

Crianza durante 24 meses en barricas de roble francés y refinamiento final en barricas de 500 litros durante 6 meses..

After aging, a slight clarification and filtering is carried

PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa Jupiter
Natural Corcho 49
Etiqueta auto adhesiva
Caja de madera para 6 botellas en posición vertical.
Medidas de la caja: 570x330x100mm



BODEGAS ALVIA

www.bodegasalvia.es

Premios / Reconocimientos

96 points Sobrelias.com