

DESDE  1850



QUIROGA DE PABLO
BODEGAS Y VIÑEDOS

6TH
GENERATION
AZOFRA - RIOJA ALTA



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.



Lagar de CAYO TINTO 2024.

Variedad de uva: Tempranillo.

Uva: Procedente de viñedos propios vendimiados en el momento óptimo de maduración en Rioja alta.

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Método de elaboración: Tras la eliminación del raspón, la uva fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Realización diaria de labores de remontado para obtener la suavidad y frescura que caracterizan a este vino. Tras 7-10 días se procede al descube buscando siempre el equilibrio del vino. El vino reposa en depósito y botella hasta su comercialización.

Nota de cata: Color rojo rubí, limpio y brillante. Aromas varietales, con notas frutales. Suave, fresco, bien equilibrado y aterciopelado en el paladar.

Temperatura de servicio: 12-14 °C.

MEDALLA DE LA AÑADA 2019.



www.bodegasquiroga.com
info@bodegasquiroga.com
C/ Antonio Pérez nº 24. E-26323 Azofra (Rioja Alta) Spain.
Tel. y Fax: (0034) 941 379 334
Mobile: (0034) 606 042 478 /(0034)646 708 862