



## Alomado

**Bodega:** **Cuentaviñas**

D.O.C. Rioja

Tempranillo 80%, Viura 10%, Malvasía 6%, Calagraño 4%

**Elaboración**

Vendimia conjunta de las variedades blancas y tintas en cajas de 15kg, doble mesa de selección (racimos y bayas), fermentación en pequeñas tinajas de roble francés y maceración fermentación de uva despalillada durante 23 días. Fermentación maloláctica tardía (mayo - junio) en barricas de roble francés usadas de 500L. Crianza: 18 meses en barricas de 500L y 3 meses en botella en un calado datado del siglo XVIII.

**Nota de cata**

“Alomado” representa la interpretación más Atlántica y accesible de un solo viñedo en una gran zona como es San Vicente de La Sonsierra.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 14%