



## EL GUÍA 2016

Seguimos apostando por la receta que nos proporciona momentos divertidos de placer. Elaborado, EL GUÍA 2016 con un 90% de tempranillos norteños mezclados con las viuras centenarias procedentes de la zona más fresca del corazón de la Rioja Alavesa, LABASTIDA.

Con EL GUÍA 2016 fusionamos dos conceptos de elaboración tradicional en un solo vino. El típico despallado, engrandecido y aromatizado con un ligero porcentaje de maceración carbónica que acentúa su floralidad. Se vinifica en finas de acero inoxidable de 22.000 litros de capacidad. Se cargan los depósitos por la parte inferior, evitando que la fruta se golpee y con ello el sufrimiento de la misma.

Color cereza poco madura, de capa alta, con bordes azulados que delatan su juventud y el pueblo de donde procede, Labastida

En nariz, al descorchar la botella sólo aparece la graciosa timidez de su juventud. Aromas de reducción inicial que con el paso de los minutos desaparecen dejando sólo al descubierto la fragancia de un bello jardín de frutas y flores; fresas, frambuesas e incluso ligero aroma a caramelo de violetas. Vino jugoso por su acidez, apetecible y sobre todo divertido

En boca se presenta vivaz y con cierta carnosidad. Una copa invita a la otra. Un vino nervioso, con volumen, rico y sobre todo sincero.

YOGURT DE UVAS

OJO, **TEMPERATURA DE CONSUMO** 10° o 12°



Copyright © 2015 Finca de la Rica. All rights reserved. Las Cocinillas s/n-01330- Labastida-Álava-Spain | Tel: +34-628-833065-+34-628-856831-+34-941-509406