



ALTOS DE RIOJA

VITICULTORES & BODEGUEROS

Esta singular bodega, establecida en 2006, se localiza en el corazón del mejor 'terroir' de Rioja Alavesa. Está dirigida por un grupo de profesionales con experiencia e impecables credenciales en el mundo del vino español. Roberto San Ildefonso, de Finca Sobreño (en Toro), y Bienvenido Muñoz, de Bodegas Muñoz (en La Mancha), con el enólogo volante Jean Marc Sauboua, de Burdeos, están creando una gama de vinos modernos únicos en Rioja.

Han elevado la calidad de los vinos con trabajo duro y determinación y han logrado un equilibrio entre la riqueza del 'terroir', el trabajo de la viña según los métodos tradicionales y los últimos avances tecnológicos. Todas las uvas vienen de viñas viejas a mucha altitud, en los pueblos de Laguardia, Elvillar y Kripan. Toda la gama de vinos están envejecidos en madera de las mejores tonelerías, 80% de roble francés y 20% americano.

XALOKI ALBA

D.O.Ca. RIOJA



Vinificación: Este vino viene de una selección de viñedos muy especiales, con una importante personalidad, en el área de Pisón. Las uvas se despalillan y maceran en frío durante 4 días antes de empezar la fermentación alcohólica. Esta tiene lugar a una temperatura de unos 30°C durante 10 días. Posteriormente se macera durante otros 16 días.

Envejecimiento: Permanece durante 16 meses en un 80% de barricas de roble francés y un 20% de roble americano.

NOTAS DE CATA

Un vino que regala multitud de matices. La combinación perfecta entre intensa fruta, notas especiadas y carácter mineral. Potente y elegante.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tempranillo
Edad de la viña	60 años
Temperatura de Fermentación	28-30°C
Tiempo de Fermentación y Maceración	30 days
Tipo de Barricas	80% Francesas & 20% Americanas
Edad de las barricas	40% nuevas + 60% 2º uso
Tiempo den barrica	16 meses
Tiempo en botella	+6 meses
Suggested temperature for serving	16°C