



PECES DE CIUDAD 2022

Bodega: Peces de Ciudad

Zona: D.O.Ca Rioja

Variedades: Tempranillo

Alc: 13,5 % Vol.

Viñedos:

Tempranillo procedente de la finca de el Monte. Una finca certificada en cultivo ecológico

Elaboración:

Vendimia manual . el vino fermenta en depósitos de acero inoxidable y se cría en barricas de roble durante 6 meses.

¿Qué esperar de este vino?

Sedoso, con entrada fácil y agradable, pero manteniendo un tanino fino y dulce de una uva muy madura. Con mucho cuerpo pero elegante y fácil de beber.



Maridajes:

Este vino no es solo un acompañante ideal para tus comidas, es un invitado que trae consigo la promesa de risas, celebración y momentos inolvidables.

Tª de servicio recomendada: 15-16°C

JUN
20
24

Ó CLUB DE VINOS

“Peces de Ciudad» es un proyecto que nace del corazón y desde la alegría a partir de un percance vital, una enfermedad que cada vez y desgraciadamente es más común en muchas personas.

A finales de 2013 a David le detectaron una Leucemia y entre tantos ingresos largos se dijeron que si salía todo bien harían un vino donde todos los beneficios fueran destinados a la lucha contra la Cáncer.

Por suerte salimos de todo aquello y empezaron a dibujar su pequeño sueño.

Para ello decidieron intentar hacer uno de los mejores productos del mercado, un vino ecológico y de excelente calidad.

Tras mucho buscar conocieron a José Félix Arriezu, un hombre apasionado por la tierra que además tenía un viñedo precioso en Rioja y en Rueda donde tenía una zona especial que él cuidaba con muchísimo cariño y de donde salen estos vinos.

Así nace “Peces de ciudad” un proyecto desde el corazón que busca seguir creciendo y sumando más y más brindis por la vida.

