



TIERRA CRIANZA 2022

Bodega: Bodegas Tierra

Zona: D.O.Ca. Rioja (Rioja Alavesa)

Variedades: Tempranillo

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Se vendimian 10 viñedos diferentes situados en la zona norte como en la zona sur de Labastida y todos ellos mayores de 40 años

Elaboración:

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, con fermentación espontánea y mínima intervención.

Maloláctica 50% en depósito de hormigón y 50% en barricas de roble francés.

Crianza de 14 meses en barrica de roble francés de 225L, de las cuales 25% nuevas y 75% de segundo vino.

¿Qué esperar de este vino?

Picota granate. De notable intensidad, aromas de arándanos, moras, cacao, caramelo. Bien estructurado, equilibrado, grata sensación de frambuesas, cerezas, carbón vegetal, canela y café tostado. Todo ello integrado con un largo final.



Maridajes:

Recomendado para pescados grasos y carne roja

Tª de servicio recomendada:

Entre 14 y 16°C.

OCT
20
25



Bodega familiar fundada en 1993 con profundas raíces vitícolas que se remontan a generaciones anteriores. Posee unas 35 hectáreas de viñedo propio repartidas en numerosas parcelas dentro del término municipal Labastida, lo que permite trabajar con variedades autóctonas como Tempranillo, Graciano, Garnacha, Garnacha Blanca, Malvasía o Viura.

Su filosofía se basa en el respeto al terruño: practican una viticultura de mínima intervención orgánica y biodinámica, busca reflejar en sus vinos el carácter de cada parcela, la orientación, la altitud y el tipo de suelo. Las instalaciones de la bodega combinan tradición e innovación: está integrada en un conjunto de casas, algunas con partes que datan del siglo XIV, bajo las cuales se encuentra un entramado de cuevas centenarias que sirven de calados naturales para la crianza.

TIERRA



OCT
20
25