



FICHATÉCNICA

LA LOBA 2013

Grado Alcohólico	13,5°
Varietalidad	Tempranillo 100 %
Viñedos	Matanza de Soria
Vendimia	Manual
Crianza	13 Meses en Barrica de Roble Francés
Embotellado	Agosto 2015

AÑADA

Nos encontramos ante una añada con un invierno largo, de frío soriano, muy largo, mucha lluvia y una primavera casi inexistente. Un verano poco caluroso, y un Septiembre lluvioso, lo cual retrasó la maduración, arrancando así nuestra vendimia hacia el 18 de Octubre, hasta ahora la más tardía. La vendimia llegó, aunque costó, y pudimos obtener un fruto goloso y con excelente acidez.

CATA

Elegancia, equilibrio, fruta fresca unida a una boca envolvente, golosa, con un tanino que redondea y crea pura armonía.

CONSUMO

Estamos ante una añada plena de fruta, por ello ya puede comenzar a disfrutarse de La Loba, y por supuesto también guardarse gracias al potencial y estructura que tiene. Puede necesitar de un tiempo previo de oxigenación debido a su alta concentración y potencia. Relájese, y disfrute... salud!