



Denominación de Origen Calificada

Rioja

Crianza

12 meses en bodega de 225 litros de madera francesa y americana.

Variedades de la uva

Garnacha (55%), Tempranillo (45%).

Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable.



“ XIII Lunas es un vino moderno de Garnacha y Tempranillo, elaborado en la Rioja Alta y envejecido durante trece ciclos lunares. ”

Anna Gallisà, enóloga jefe.

Nota de cata

Presenta un color rojo picota con ribete violeta, brillante y limpio.

Aroma fresco, de frutos rojos silvestres y las notas balsámicas y de madera que están muy bien integradas.

La boca es fresca, carnosa y densa. Taninos redondos y muy pulidos que te confieren mucha elegancia.

Un Rioja fresco, moderno y fácil de beber.

Análisis

Graduación: 13,5% vol.

pH: 3,47

Acidez total: 5,13 g/l (a.t.).

Acidez volátil: 0,47 g/l (a.a.).

Azúcares: 0,6 g/l.

Sulfuroso libre: 27 mg/l.

Sulfuroso total: 76 mg/l.