



## Denominación de Origen Calificada

DOCa Rioja

## Añada

2015

## Crianza

Una partida criada 18 meses en bodega de madera nueva de roble francés y otra partida 18 meses en depósito inoxidable con trabajo de lías.

## Variedades de la uva

Garnacha (100 %).

## Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable.



# XIII LUNAS Y UNA GARNACHA

“ **XIII Lunas es un vino elaborado en la Rioja Alta con todo el poder y el carácter de la garnacha.** ”

Anna Gallisà, enóloga jefe.

## Nota de cata

Presenta un color muy vivo. Nariz con mucha fruta roja que le aporta carácter. La garnacha proviene de una zona fría. Larga crianza en bodega nueva que le aporta especiosos y notas de madera perfectamente integrados con la variedad. Un vino elaborado con garnacha de la Rioja alta, fresco, elegante y con mucha personalidad.

## Análisis

Graduación: 15 % vol.  
pH: 3,05  
Acidez total: 6,6 g/l.  
Acidez volátil: 0,46 g/l.  
Azúcares: 0,3 g/l.  
Sulfuroso total: 84 mg/l.