

Herrigoia



- **DO:** DOca Rioja - Rioja Alavesa
- **Variedad:** Coupage tradicional, un 85 % de tempranillo y el resto viura y malvasia
- **Parcelas:** Utilizamos al menos uvas de 10 micro parcelas diferentes para elaborar este vino.
- **Viticultura:** Viticultura basada en la mínima interacción en el viñedo y en un cuidado totalmente orientado a la calidad de la uva. El vino cuenta también con el certificado de agricultura ecológica.
- **Elaboración:** Metodo tradicional, elaboración en depósito abierto de hormigón (Lago). Entre 7 y 8 días de fermentación y posterior crianza en depósitos de hormigón.
- **Producción:** Unas 20.000 botellas.