

**SOPLAR 2022**



**Vignoble** : Villages de San Vicente de la Sonsierra et Abalos, Rioja Alta

**Appellation** : Rioja Alta

**Sols** : argilo-calcaire

**Altitude** : 600 mètres d'altitude

**Orientation** : Sud

**Cépages**: 75% Tempranillo, 25% Garnacha

**Viticulture** : certifié bio et byodynamie (Demeter)

**Vendanges** : Manuelles

**Vinification**: Macération 2 jours en cuves béton du tempranillo avec des pressurages directs de tempranillo dans les mêmes cuves de fermentations. Garnacha vinifiée séparément, 3 jours de macération en cuves béton. Fermentation spontanée, non filtré ni clarifié. Nature (ajout de très peu de sulfites à la mise au besoin).

**Alcool** : 12.5% alc./vol.

**Notes de dégustation**: Couleur rouge vif, nez intenses de petits fruits rouges sauvages, longueur en bouche, frais, vif

**Température service**: 14-16°C (frais)

**Accords** : Rouge de fraîcheur pour accompagner tout plat de charcuterie, salades, carpaccio, tartares et autres fruits de mer.