



EL GUÍA 2019

Seguimos apostando por la receta que nos proporciona momentos golosos de placer. EL GUIA 2019 ha sido elaborado con un 90% de tempranillos norteños mezclados con las viuras centenarias procedentes de la zona más fresca del corazón de la Rioja Alavesa, LABASTIDA.

Con **EL GUÍA 2019** fusionamos dos conceptos de elaboración tradicional en un solo vino.

Al típico despalillado le ensamblamos un ligero porcentaje de maceración carbónica que engrandece sin lugar a duda su floral nariz. Se vinifica en tina de acero inoxidable de 22.000 litros de capacidad. Se cargan los depósitos por la parte inferior, evitando que la fruta se golpee y con ello el sufrimiento de esta.

Por fin arriesgamos y decidimos criar durante 6 meses nuestro GUIA 2019 en barricas de roble americano y francés. Decimos que arriesgamos por lo poco comerciales que suelen resultar los vinos de La Rioja madurados en barrica. Nosotros somos firmes defensores de este concepto de vinos, ideales para todos los paladares, públicos y bolsillos.

Color cereza poco madura, de capa alta, con bordes azulados que delatan su juventud y el pueblo de donde procede, **Labastida**

En nariz, al descorchar la botella sólo aparece la graciosa timidez de su juventud. Aroma intenso de madera limpia que con el paso de los minutos desaparece dejando sólo al descubierto la fragancia de un bello jardín de frutas y flores; fresas, frambuesas y vainillas se entremezclan con un ligero aroma a caramelo de violetas. Vino muy interesante por su acidez apetecible y sobre todo por lo divertido que resulta.

En boca se presenta vivaz, con carnosidad y volumen. Una copa invita a la otra. Un vino vibrante, rico y **sincero**.

TEMPERATURA DE CONSUMO 12° o 13°