



EL GUÍA 2018

Seguimos apostando por la receta que nos proporciona momentos divertidos de placer. Elaborado, EL GUÍA 2018 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 2018** fusionamos dos conceptos de elaboración tradicional en un solo vino. El típico despallado, engrandecido y aromatizado con un ligero porcentaje de maceración carbónica que acentúa su floralidad. Se vinifica en una 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 la misma.

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. Aromas de reducción inicial que con el paso de los minutos desaparecen dejando sólo al descubierto la fragancia de un bello jardín de frutas y flores; fresas, frambuesas e incluso ligero aroma a caramelo de violetas. Vino jugoso por su acidez, apetecible y sobre todo divertido

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

TEMPERATURA DE CONSUMO 12° o 13°