



EL GUÍA 2021

EL GUÍA 2021 ha sido elaborado como siempre en nuestra casa con un 90% de tempranillos norteños mezclados con las viuras centenarias procedentes de la zona más fresca del corazón de la Rioja Alavesa, LABASTIDA.

En **EL GUÍA** 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 la corpulencia y frutuosidad de la cosecha **2021** hemos afinado en esta ocasión nuevamente la añada durante un par de meses en bodega de roble francesa, alargando de esta manera el trago y la vida de nuestro vino. Somos firmes defensores de este concepto de vinos sencillos, ideales para todos los paladares, públicos y bolsillos.

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

Labastida

En nariz, al descorchar la botella aparece la graciosa timidez de su juventud. Aroma inicial de cierta reducción muy característico de este tipo de vinos. batiéndolo durante unos segundos en la misma copa logramos que aflore con intensidad la fragancia de un bello jardín de frutas y flores; fresas y frambuesas 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 la boca se presenta vivaz, con carnosidad y volumen. Una copa invita a la otra. Un vino vibrante, rico y **sincero**.

TEMPERATURA DE SERVICIO 12°
TEMPERATURA DE CONSUMO 14°