



CUEVA DE LOBOS

BLANCO



60% Viura, 40% Tempranillo Blanco.



Fermentación del mosto yema a bajas temperaturas durante unos 19 días aproximadamente en depósitos de acero inoxidable.



Viñedos de menos de 20 años.



La luz, la pureza, el brillo... vino blanco. Las primeras uvas que traspasan las puertas de la bodega, las más esperadas y las que nos ofrecen más posibilidades. Intentamos moldear blancos alegres y luminosos, pero complejos y delicados, que hagan honor a sus orígenes.



Formatos disponibles:
750 ml. (Caja de cartón de 12 botellas)



**“Quien con lobos camina,
a aullar aprende”.**



Javier San Pedro Ortega

Bodegas Javier San Pedro Ortega

Laguardía- Rioja Alavesa

info@bodegasjaviensanpedro.com