



# Vinda Negra

## OTRA HISTORIA...



Tempranillo 100% de viñedos de más de 20 años.



Elaboración con uva entera por el tradicional método de maceración carbónica, en el cual los racimos son introducidos enteros (sin despalillar) en el depósito de acero inoxidable para proceder a su fermentación.



Maduración en la botella.



¿Un maceración carbónica debe ser tan solo un vino fácil o podríamos ser capaces de elaborar un gran vino? Hemos querido hacer un vino como lo hacían nuestros abuelos pero manteniendo nuestro carácter personal. Viñedo de 1984 situado a unos 540 metros de altura.



Formatos disponibles:  
750 ml. (Caja de cartón de 6 botellas)  
1500 ml. (Caja de cartón de 6 botellas)



Añada actual: 2019



*Javier San Pedro Ortega*

**Bodegas Javier San Pedro Ortega**

Laguardia- Rioja Alavesa

info@bodegasjaviersannedro.com