



VIUDA NEGRA

ARCA DE ASA



Tempranillo 100% .



Elaborado con uva despalillada en depósitos de acero inoxidable.



Crianza durante 16 meses en barricas de 500 y 225 litros de roble francés.



El único vino que elaboramos de un viñedo fuera de Laguardia, concretamente en Lanciego. Una viña especial ya que pertenecía a la abuela de María y durante toda su vida su mayor sueño es que se elaborara un gran vino de esta parcela.



Formatos disponibles:
750 ml. (Caja de 6 botellas)
1500 ml. (Caja de 1 botella)



Puntuaciones:
* 93 puntos Guía Peñín
* 95 puntos Guía Vivir el Vino
* 92 puntos Guía Gourmet



Javier San Pedro Ortega