



CUEVA DE LOBOS

ALPHA



100% Garnacha



Elaboración con uva despalillada en depósitos de acero inoxidable.



Viñedos de menos de 20 años.



Primero en barricas de roble francés nuevo durante 3 meses para después cambiar el vino a barricas de 500 litros que ya habían sido usadas.



Una finca que antiguamente era de cerear por su poca fertilidad. Siempre se dijo que en Laguardia la garnacha no maduraba, por ello casi no existen viñedos de esta variedad. Ecllosionó lo que más nos gusta: el no haber con el no poder. Saltamos al vacío para plantar e interpretar la garnacha a nuestra manera.



Formatos disponibles:
750 ml. (Caja de madera de 4 botellas)
1500 ml. (Caja individual de madera)



“ La garnacha.... a nuestra manera”



Javier San Pedro Ortega