CANTAURI

VENDIMIA SELECCIONADA

HISTORIA

Cantauri Vendimia Seleccionada da sus primeros pasos en 1998, ya que hasta entonces sólo se producían vinos jóvenes o del año. Es la segunda generación la que decide apostar por los vinos criados y de calidad.

VIÑEDO

Bodegas Alonso González cuenta con una superficie de 20 ha de la variedad TEMPRANILLO, 2,5 ha de otras variedades tintas (Garnacha, Mazuelo, Graciano, etc.). Situados desde los 520 m. hasta los 580 m. sobre el nivel del mar lo que da un microclima especial, protegidos a la derecha por la Sierra Cantabria y a a su izquierda por el río Ebro. Suelos arcillo-calcáreos.

VARIEDAD

100% TEMPRANILLO

ELABORACIÓN

Seleccionamos nuestros viñedos por edad, nunca inferiores a los 30 años y con una producción limitada. tras la recogida manual se despalilla y pasa a depósito de acero inoxidable para hacer la fermentación alcohólica y a continuación la fermentación maloláctica. Una vez obtenido, el vino será envejecido en roble americano y a continuación en botella. Este proceso dura como mínimo dos años y medio.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

18ºC a 20ºC

Copyright © 2020 Bodegas Alonso Gonzalez S.L., La Rioja, España