



XIII Lunas 2014

En un año, la luna realiza 13 giros en torno a la tierra. Es decir, completa 13 lunaciones.

XIII Lunas es un vino moderno de Garnacha y Tempranillo, elaborado en la Rioja Alta y envejecido durante trece ciclos lunares.

DOCa: Rioja

Varietades: Garnacha (55%), Tempranillo (45%).

Elaboración: Fermentado en depósito de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses en barrica de 225 litros de madera francesa y americana.

Graduación: 13,5% vol.

pH: 3,47

Acidez total: 5,13 g/l (a.t.).

Acidez volátil: 0,47 g/l (a.a.).

Azúcares: 0,6 g/l.

Sulfuroso libre: 27 mg/l.

Sulfuroso total: 76 mg/l.

Nota de cata: Presenta un color rojo picota con ribete violeta, brillante y limpio. Aroma fresco, de frutos rojos silvestres y las notas balsámicas y de madera que están muy bien integradas. La boca es fresca, carnosa y densa. Taninos redondos y muy pulidos que te confieren mucha elegancia. Un Rioja fresco, moderno y fácil de beber.