

El Guardián

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

SIN SULFITOS

Variedades: 100% Tempranillo.

Vino proveniente de viticultura sostenible y al que no se le añade sulfuroso en ningún momento del proceso de elaboración, dando pie a “vino sin sulfitos”

El “abejaruco” es un pequeño pájaro de la familia de los insectívoros, que se encuentra habitualmente en el viñedo Riojano. El Guardián representa dicha peculiar ave, que se alimenta de todo tipo de insectos presentes en los viñedos y que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades. Es por ello que la presencia de estos pájaros en el viñedo limita el uso de insecticidas y favorece las prácticas de viticultura sostenible.

La parte central de Rioja, entre los municipios de Alberite, Villamediana y Entrena, se caracteriza por sus suelos pobres rojizos debido a un alto contenido en materias ferruginosas. La proximidad de la Sierra del Camero Viejo y la frescura de sus noches permiten, además, la obtención de un Tempranillo de aromas más intensos obteniendo vinos más afrutados y elegantes como este Tinto joven, elaborado con Tempranillo, que destaca por sus aromas a regaliz negro y fruta roja fresca.

Es un vino ideal como aperitivo y para acompañar todo tipo de cocina mediterránea, quesos, carnes y, por supuesto, una gran variedad de tapas!



CRIADORES DE RIOJA – ALBERITE – LA RIOJA – ESPAÑA