

AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN.

FAITHFUL TO OUR ORIGINS.

Abuelo CAYO
COLECCIÓN FAMILIAR
FIELD BLEND 2019.

Siguiendo los conocimientos de nuestro Abuelo CAYO, hemos elaborado este vino con el corazón, un vino único que va más allá del "terroir".

PEDRO BALLESTEROS
THE RIOJA REPORT 2024



CLUB
ENOLOGIQUE

Variedad de uva: Garnacha, Mazuelo y Tempranillo (aproximadamente 33% cada una).

Viñedo: Parcela dentro del viñedo "La Redonda", diseñada por nuestro abuelo CAYO, Ladera con tempranillo en la parte baja, en la zona media Garnacha y Mazuelo en la zona alta.

Suelo: arcillo-ferrosos con yesos blancos fibrosos, en ladera, poco profundos.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Método de elaboración:

Vendimia conjunta de las diferentes variedades del viñedo, cofermentación, maloláctica en hormigón, crianza 18 meses en barrica francesa, maduración en depósitos de hormigón de nuestro "calao" subterráneo.

MEDALLAS DE LA AÑADA 2017.



www.bodegasquiroga.com
info@bodegasquiroga.com
C/ Antonio Pérez nº 24. E-26323 Azofra (Rioja Alta) Spain.
Tel. y Fax: (0034) 941 379 334
Mobile: (0034) 606 042 478 / (0034)646 708 862

AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN.

FAITHFUL TO OUR ORIGINS.

**Abuelo CAYO
COLECCIÓN FAMILIAR
FIELD BLEND 2019.**

Following in the footsteps of our Grandfather CAYO, we have made this wine from the heart, a unique wine that goes beyond simply "terroir".

PEDRO BALLESTEROS
THE RIOJA REPORT 2024



CLUB
ENOLOGIQUE

Grape varieties: Garnacha, Mazuelo and Tempranillo (approximately 33% each).

Vineyard: A plot located within the "Redonda" vineyard which was designed by our Grandfather Cayo. It is a hillside vineyard with Tempranillo planted in the lower part, Garnacha in the middle and Mazuelo in the upper area.

Soil: Shallow ferruginous clay with fibrous white gypsum on a gentle hillside.

Alcohol Level: 13,5 % vol.

Vinification Method:

The grapes varieties from this single parcel are all harvested at the same time and co-fermented, followed by the malolatic fermentation in concrete vats. The wine is then aged in French oak barrels for 18 months with further ageing in underground concrete vats.

MEDALS LAST VINTAGE 2017:



www.bodegasquiroga.com
info@bodegasquiroga.com
C/ Antonio Pérez nº 24. E-26323 Azofra (Rioja Alta) Spain.
Tel. y Fax: (0034) 941 379 334
Mobile: (0034) 606 042 478 / (0034)646 708 862