

AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN.

FAITHFUL TO OUR ORIGINS.

**Abuelo CAYO
COLECCIÓN FAMILIAR
GARNACHA 2020.**

PEDRO BALLESTEROS
THE RIOJA REPORT 2024



CLUB
ENOLOGIQUE

Variedad de uva: Garnacha.

Viñedo: “La Redonda”, diseñada por nuestro abuelo CAYO.

Suelo: arcillo-ferrosos con yesos blancos fibrosos, en ladera, poco profundos (roca madre visible).

Grado alcohólico: 14 % vol.

Método de elaboración:

Uvas seleccionadas, despalillado y fermentación de bayas enteras, maloláctica en depósitos de hormigón, crianza en barricas de roble francés, maduración de depósitos de hormigón del “calao” subterráneo.

MEDALLAS DE LA AÑADA 2019.



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
GARNACHA 2020.**

PEDRO BALLESTEROS
THE RIOJA REPORT 2024



CLUB
ENOLOGIQUE

Grape Variety: Garnacha.

Vineyard: “La Redonda”, A superbly located vineyard planted by our Grandfather CAYO after whom the wine is named.

Soil: Shallow ferruginous clay with bands of gypsum, sitting on a layer of mother rock which is clearly visible.

Alcohol Level: 14 % vol.

Method of Production:

Selected bunches are destemmed and the berries are fermented whole without crushing followed by malolactic fermentation in concrete. The wine is then aged in French oak barrels for several months followed by a further period in underground concrete vats.

MEDALS LAST VINTAGE 2019:



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