

AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN.

FAITHFUL TO OUR ORIGINS.

**Abuelo CAYO
COLECCIÓN FAMILIAR
TEMPRANILLO BLANCO 2023.**



2024
PREMIOS
VENDIMIA
XXXI
CONCURSO
de VINOS con
DOCa. RIOJA
2º premio



Variedad de uva: Tempranillo blanco 100%.

Viñedo: uvas seleccionadas de nuestro viñedo “Valdecorrales” en Rioja Alta (650-700 metros, zona alta de Valpierre).

Suelo: Arcillo ferroso y arcillo calcáreo con gran cantidad de cantos rodados.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Método de elaboración:

Maceración en frío, prensado suave de las bayas enteras, sin estrujar, sólo utilizamos la primera fracción del mosto obtenido.

Fermentación y Crianza sobre lías en barrica de 600 litros, roble francés y fondos de acacia.

MEDALLAS DE LA AÑADA 2022.



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN.

FAITHFUL TO OUR ORIGINS.

**COLECCIÓN FAMILIAR
TEMPRANILLO BLANCO 2023.**



Abuelo CAYO

2024
PREMIOS
VENDIMIA
XXXI
CONCURSO
de VINOS con
D.O.C.a. RIOJA
2º premio



Grape Variety: Tempranillo blanco 100%
Vineyard: Selected grapes from the single vineyard “Valdecorrales” located in Rioja Alta at 650 to 700m above sea level in the subzone of Valpierre.

Soil: Iron clay and and calcareous clay with a very large quantity of round cobbles and pebbles.

Alcohol Level: 13,5 % vol.

Methode of Production:
Cold maceration followed by a gentle whole berries pressing without crushing, using only the first fraction of the juice that is obtained. Fermented and aged on the lees in 600 litre French oak and acacia wood barrels.

MEDALS LAST VINTAGE 2022:



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