



## 2019 Yjar

Labastida de Alava, Rioja DOC, Nuestra Señora de Los Angeles de Tolono

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** ES

**Regione:** Rioja

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 30 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Varietà d'uva:** Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Andere Rebsorten

**Numero di articolo:** 1136919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Yjar**

Labastida de Alava

Rioja DOC

Nuestra Señora de Los Angeles de Tolono

**Origine:** ES

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo,  
Andere Rebsorten

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 30 Mesi in Barrique

**Gradazione**

**alcolica:** 14.0 %

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.