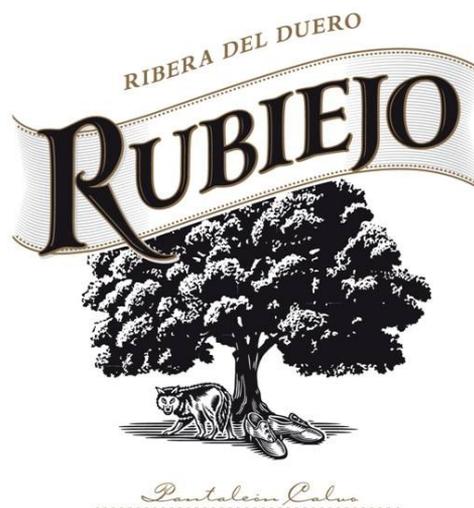




BODEGAS Y VIÑEDOS ALTO SOTILLO, S.L.

Camino Real, s/n · SOTILLO DE LA RIBERA · 09441 Burgos · España
 Tel.: +34 947 532 523 · Fax +34 947 532 522
 comercial@rubiejo.com · www.rubiejo.com



RUBIEJO

ARTÓN



Rosado

Sangrado a las 12-24 h.
de maceración con los hollejos.
14% Vol.



Joven

Fermentación controlada a 25°
de maceración de 12 a 14 días.
14% Vol.



0 meses en barrica

6 meses en barrica de
roble americano.
14% Vol.



Crianza

De 12 a 14 meses en barricas
de roble americano y francés.
14% Vol.



Evolución

De 14 a 18 meses en barricas de
roble americano y francés.
Producción limitada según añadas.
14,5% Vol.



Artón

De 24 a 32 meses en barricas
de roble francés.
Producción limitada según añadas
15% Vol.

Bodegas y Viñedos Alto Sotillo, elabora todos sus caldos con viñedo propio de cepas nuevas y centenarias, con una variedad autóctona de tempranillo 100%.

La vendimia se realiza manualmente en cajas de 17 kg. donde se traslada la uva directamente a la bodega, para una segunda selección que optimiza la calidad de su elaboración.