

- DO: DOca Rioja Rioja Alavesa
- Variedad: Tempranillo casi en su totalidad con algo de viura y una cepa de garnacha.
- Parcelas: "El Plano", "Balondo", "Vasconegro" y "El Anagorio" todas ellas situadas en el término municipal de Lanciego a una altitud de unos 560 msnm. Todas estas pequeñas fincas familiares son fincas viejas que producen uvas de gran calidad.
- -Viticultura: Viticultura basada en la mínima interacción en el viñedo y en un cuidado totalmente orientado a la calidad de la uva. El vino cuenta también con el certificado de agricultural ecológica.
- Elaboración: Vendimia individualizada por parcela. Se vendimia de manera manual en cajas y se vinifican las fincas por separado en maceradores abiertos de 1.000 kg. Fermentanción espontánea con levadura autonoctona y crianza sobre lías finas en barricas de 500 litros de roble frances, americano y hungaro.
- Producción: Unas 4.000 botellas todas ellas numeradas.