

MABELUCA

MONOMIO



TEMPRANILLO

- *Tipo de vino:* Vino Tinto
- *Zona geográfica:* D.O. La Rioja
- *Variedad de uva:* 100 % Tempranillo
- *Elaboración:* La recolección de la uva tempranillo, se realiza a partir de la primera quincena de septiembre y hasta la primera semana de octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica.
La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 24-26°C, con control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.
- *Capacidad de botella:* 75 CL
- *Temperatura de servicio:* 16° - 18° C
- *Notas de Cata:* De color rojo violáceo vivo y brillante con irisaciones púrpura que denotan su juventud. De buen potencial aromático, rico en matices de frutas del bosque como mora, fresa, frambuesa, arándanos, intensos y sobresalientes. En boca, se presenta concentrado con buena carga frutal y estructurado. Tiene mucho volumen, inundando toda la boca y la sensación final es muy agradable. Es un vino redondo y sabroso, con un buen equilibrio entre grado alcohólico, acidez y estructura. Largo, y muy persistente, con recuerdo a frutos negros confitados