

MABELUCA

TRINOMIO



TEMPRANILLO, GARNACHA GRACIANO

- *Tipo de vino:* Vino Tinto Crianza
- *Zona geográfica:* D.O. La Rioja
- *Variedad de uva:* 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo
- *Elaboración:* La recolección de la uva se realiza en la segunda quincena del mes de septiembre, y la primera del mes de octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica.
Para la elaboración de este vino, se realiza una selección de uvas, procedentes de las parcelas con la mejor calidad.
Fermentación realizada 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:* 18 meses de crianza entre barrica y botella.
- *Capacidad de botella:* 75 CL
- *Temperatura de servicio:* 14° - 16° C
- *Notas de Cata:* Rojo cereza picota de buena capa, con ribetes rubí. En boca es sabroso, con taninos suaves y maduros, lo que le confiere una sensación de volumen muy agradable. Sobresalen sabores de fruta negra en confitura y mermelada, con notas tostadas a crema de café con leche y cacao. Confitura de frutos rojos y negros (mora, fresa, frambuesa), muy bien integrados con notas balsámicas, vainillas, cremas y torrefactos aportados por la madera.