

MABELUCA |absoluto|



TEMPRANILLO RESERVA

- *Tipo de vino:* Vino Tinto
- *Zona geográfica:* D.O. Ribera del Duero
- *Variedad de uva:* 100 % Tempranillo
- *Tipo de viñedo:* Viñedo “El Pinar” situado a 830 metros de altitud, en el municipio Burgales de Gumiel de Mercado.
- *Vendimia:* Realizada manualmente en cajas de 16 kgs.
- *Maceración:* 14 días a temperatura controlada.
- *Tiempo de crianza:* 24 meses en barricas de roble frances 80%, barricas de roble americano 20% y 12 en botella.
- *Tipo de tostado:* Medio
- *Filtrado o clarificado:* muy ligero
- *Capacidad de botella:* 75 CL / *Graduación alcohólica:* 14 %
- *Temperatura de servicio:* 15° C
- *Notas de Cata*
Color rubí opaco. Perfume de aromas exóticos de mora, mermelada de ciruelas, de cola, especias e incienso, madera de roble. Aromas a fruta. Exuberante paladar de capa oscura y especias que se elevan compartidas con la gentil acidez. Se aferra con autoridad, dejando ahumados y notas de especias. Vino aterciopelado, listo para beber ahora, perfecto para degustar con una pieza de cordero a la parrilla o asado en el otoño.