

MABELUCA BINOMIO



TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO

- *Tipo de vino:* Vino Tinto Reserva
- *Zona geográfica:* D.O.Ca. Rioja
- *Variedad de uva:* Tempranillo, Garnacha, Graciano
- *Elaboración:* La recolección de las uvas se realiza entre la segunda quincena del mes de septiembre, y la primera del mes de octubre, cuando se 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
- *Tiempo de crianza:* 24 meses de crianza en barrica de roble americano y francés y 12 meses en botella.
- *Capacidad de botella:* 75 CL
- *Temperatura de servicio:* 14° - 18° C
- *Notas de Cata:* De color rojo rubí de buena capa, con ribetes teja. Aromas balsámicos de buena intensidad, destacando notas de vainilla, chocolate, cuero y suaves tostados bien integrados con fruta madura y un fondo mineral. En boca de ataque persistente, buena estructura y taninos nobles. Sedoso, con sabores que han madurado en el tiempo y le confieren elegancia. La sensación final es larga y agradable, con notas de taninos maduros y aromas minerales.