

# MABELUCA [matríz]



## TEMPRANILLO ROBLE

- *Tipo de vino:* Vino Tinto
- *Zona geográfica:* D.O. Ribera del Duero
- *Variedad de uva:* 100 % Tempranillo
- *Tipo de viñedo:* Viñedo "El Pastor" 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:* 6 meses en barricas de roble frances 80%, barricas de roble americano 20%.
- *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. Potentes, amplios y seductores aromas de mora y arándano, recogiendo toques de horneado y cualidades florales. Suave, sedoso e impresionantemente puro, con vibrantes sabores de bayas oscuras y taninos de grano fino. Sorprendentemente jugoso y persistente, con una saturación y claridad excelente en paladar.