



MOGAR ROBLE 2004

*Vino tinto D.O. Ribera del Duero.
5 meses en barrica.*

La cosecha 2004 ha sido calificada como **Excelente** por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero y ha dado lugar a vinos potentes y estructurados, con gran potencial como vinos de guarda.

Datos técnicos:

Viñedo:

100% Tinta del País (tempranillo)
Edad del viñedo: 5-15 años
Vendimia manual en cajas de 17 kg.
Entrada de la uva en la bodega mediante mesa de selección.

Elaboración:

Fermentación a 30°C en depósitos de acero inoxidable de 15.000 Kg
Tiempo de maceración: 20 días.
Permanencia durante 5 meses en barricas de roble francés y americano.

Producción:

50.000 botellas de 0,75 l

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 14%
Acidez total: 5,2 gr/l

Nota de cata:

Presenta un color rojo picota limpio y brillante con ribetes azulados e intensidad media alta. Resaltan los aromas terrosos y los frutos rojos maduros con un fondo mineral y goloso que trae a la memoria golosinas y vainilla. Bien equilibrado, con paso suave al paladar, destacando su elegancia. Posgusto largo y retronasal donde vuelven a parecer los aromas frutales junto con torrefactos y café, perfectamente ensamblados.

Recomendaciones de servicio:

Es un vino de recorrido, adecuado para acompañar cualquier plato y especialmente para arroces, atún y algunos platos de caza a base de corzo o pato.

Se recomienda servir a 15-17°C.

