

## MOGAR ROBLE 2006

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

La cosecha 2006 ha sido calificada como **Buena** por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero y ha dado lugar a vinos elegantes y afrutados, con gran potencial como vinos de guarda.

### Datos técnicos:

**Viñedo:** 100% Tinta del País (tempranillo)  
Edad del viñedo: 5-20 años  
Vendimia manual en cajas de 17 kg.  
Entrada de la uva en la bodega mediante mesa de selección.

**Elaboración:** Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable de 15.000 Kg  
Tiempo de maceración: 17 días.  
Permanencia durante 6 meses en barricas de roble francés y americano.

**Producción:** 50.000 botellas de 0,75 l

### Datos analíticos:

Grado alcohólico: 14%  
Acidez total: 5,1 gr/l

### Nota de cata:

Presenta un color rojo cereza intenso con ribetes morados e intensidad media alta. Resaltan los aromas de frutos rojos maduros, cereza y ciruela, con un fondo mineral y goloso. Bien equilibrado, con paso suave al paladar, destacando su tanino amable y dulce. Posgusto largo y retronasal donde vuelven a destacar los aromas frutales junto a suaves matices de tostados, vainillas y especias, perfectamente ensamblados.

### Recomendaciones de servicio:

Es un vino de recorrido, adecuado para acompañar cualquier plato y especialmente para aperitivos, arroces, atún, carnes y platos de caza.

Se recomienda servir a 14-16°C.

