

MOGAR ROBLE 2013

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

La cosecha 2013 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: 10-20 años
Vendimia manual en cajas de 15 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: 5,0 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.

