



MOGAR VENDIMIA SELECCIONADA 2004

*Vino tinto D.O. Ribera del Duero.
12 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: Más de 20 años
Vendimia manual en cajas de 17 kg.
Entrada de la uva en la bodega mediante mesa de selección.

Elaboración: Fermentación a 32°C en depósitos de acero inoxidable de 15.000 Kg
Tiempo de maceración: 25 días.
Permanencia durante 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Producción: 25.000 botellas de 0,75 l

Datos analíticos:

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

Nota de cata:

MOGAR VENDIMIA SELECCIONADA 2004 en un vino muy complejo y bien equilibrado. Presenta un profundo color rojo picota con matices violáceos. Intenso en nariz, destacando los aromas de fruta roja madura combinados con elegantes toques de vainilla y especias provenientes de finas maderas. Redondo y potente en boca, con taninos dulces. Final persistente, destacando de nuevo la fruta y especias que permanecen largamente en el retrogusto.

Recomendaciones de servicio:

Es un vino adecuado para acompañar cualquier plato y especialmente carnes rojas y platos de caza.

En caso de presentar precipitados se recomienda decantar. Temperatura de servicio 16-18°C.

