

## MOGAR VENDIMIA SELECCIONADA 2006

*Vino tinto D.O. Ribera del Duero.  
12 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: 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:** 23.000 botellas de 0,75 l

### Datos analíticos:

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

### Nota de cata:

MOGAR VENDIMIA SELECCIONADA 2006 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.

