

## MOGAR VENDIMIA SELECCIONADA 2008

*Vino tinto D.O. Ribera del Duero.  
12 meses en bodega.*

La cosecha 2008 ha sido calificada como **Muy 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 15 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: 5,3 gr/l

### Nota de cata:

MOGAR VENDIMIA SELECCIONADA 2008 es un vino potente y carnoso. Presenta una capa media color rojo picota. Aroma potente de fruta confitada, tostado y roble cremoso. Boca redonda, potente y frutal, especiado y equilibrado, con taninos dulces. Final largo y persistente, destacando de nuevo la fruta madura y elegantes especias de roble nuevo.

### 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.

