

MOGAR ROBLE

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

MOGAR ROBLE se elabora con estrictas técnicas de selección y maceración pero con la uva de nuestras viñas más jóvenes. La selección manual de toda la uva hace que, incluso en las añadas más difíciles, nuestro vino Mogar Roble sea mucho más limpio y afrutado, más expresivo y personal que los Robles de otras bodegas de mayor producción.

Datos técnicos:

- Uva:** 100% Tinta del País (tempranillo)
- Viñedo:** Edad del viñedo: 10-20 años.
- Vendimia:** 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: 17-20 días.
- Crianza:** 6 meses en barricas de roble francés y americano.
- Producción:** 50.000 botellas de 0,75 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.

