

MOGAR COLECCIÓN PRIVADA

*Vino tinto D.O. Ribera del Duero.
Reserva especial.*

MOGAR COLECCIÓN PRIVADA - RESERVA ESPECIAL está elaborado con la uva de pagos seleccionados. Su larga crianza de al menos 5 años entre barrica y botella hace de él un vino muy equilibrado y redondo, que destaca por su bouquet, pero manteniendo la viveza de color y la fruta que caracterizan a los grandes vinos de guarda.

Datos técnicos:

- Uva:** 100% Tinta del País (tempranillo)
- Viñedo:** Más de 20 años, procedente de pagos seleccionados.
- Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg. Entrada de la uva en la bodega mediante mesa de selección.
- Elaboración:** Crianza en barrica y botella durante al menos 5 años.
- Producción:** 1.500 botellas de 0,75 l

Nota de cata:

MOGAR COLECCIÓN PRIVADA – RESERVA ESPECIAL es un vino con larga crianza en barrica seguida por un largo envejecimiento en botella, lo que hace de él un vino muy redondo y bien equilibrado que destaca por su bouquet. Presenta un vivo color rojo picota que denota su gran potencial como vino de guarda. Intenso en nariz, manteniendo aromas de fruta roja madura perfectamente integrados con finas maderas. Redondo y potente en boca, con taninos aterciopelados. Un vino para disfrutar.

Recomendaciones de servicio:

Es un vino adecuado para acompañar carnes rojas, ideal para compartir en largas sobremesas.

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

