



MOGAR VENDIMIA SELECCIONADA

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

MOGAR VENDIMIA SELECCIONADA está elaborado con la uva de los nuestros mejores viñedos. Su larga crianza en barricas de roble francés y americano y su posterior envejecimiento de al menos un año en botella, asegura que sus taninos lleguen redondos y maduros al consumidor.

Datos técnicos:

- Uva:** 100% Tinta del País (tempranillo)
- Viñedo:** Edad del viñedo: Más de 20 años.
- Vendimia:** 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: 20-25 días.
- Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés y americano.
- Producción:** 20.000 botellas de 0,75 l



Nota de cata:

MOGAR VENDIMIA SELECCIONADA es 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.