



MITARTE MACERACIÓN CARBÓNICA



Bodegas Mitarte. Labastida, Rioja Alavesa.
Mitarte Maceración Carbónica.
Vino de Labastida.
Tempranillo 80%, Garnacha 15%, Viura 5%.

Vendimia manual la segunda quincena de octubre.
Fermentado mediante maceración carbónica durante 6 días a 24°C.

Color: Rojo cereza con ribetes azulados que denotan su juventud. Capa media alta, brillante y limpio.

Aroma: Comienzo floral y continuación de fruta roja madura.

Boca: Sabor intenso y aterciopelado, carnoso, con taninos dulces que envuelven el paladar con una redondez exquisita. Vino suave y bien estructurado. Rotronasal de arándanos y cerezas.

Temperatura de servicio: 14°C.

Maridaje:

Es un vino para todo. Para tomar de aperitivo, con arroces, pescados frescos...

Premios y distinciones:

- Medalla en International Challenge Catavinum.
- Medallas en Vinhoreca Madrid.
- Medalla en Cocours International Wine Guide.