



MITARTE TERCERA HOJA



Bodegas Mitarte. Labastida, Rioja Alavesa.
Mitarte Tercera Hoja.
Tempranillo 100%.

Vendimia manual la última semana de octubre.
Fermentación a 24°C durante 8 días. La maceración se prolonga durante 3 días más después de la fermentación.
Envejecido durante 4 meses en barrica nueva de roble francés y americano.

Color: Cereza picota, limpio y brillante.

Aroma: Sobresalen los aromas florales y fruta roja. Final de gominola roja.

Boca: Sabroso, frutal (frambuesa) y recuerdo de chocolate con leche. Equilibrado y persistente, con un final largo y frutal.

Temperatura de servicio: 15°C.

Maridaje:

Arroces, pescaditos, frituras y aperitivos.

Premios y distinciones:

- Medalla en International Challenge Catavinum.
- Zarcillo de Plata.
- Medalla en Cocours International Wine Guide.