



MITARTE CRIANZA

Bodegas Mitarte. Labastida, Rioja Alavesa.
Mitarte Crianza.
Tempranillo 100%.



Vendimia manual la segunda quincena de octubre.
Elaboración procedente de viñedos con más de 40 años de edad. Fermentación tradicional a 26°C durante 9 días. La maceración se prolonga durante 3 días más después de la fermentación. Envejecimiento durante 12 meses en barrica nueva de roble francés 30% y americano 70%.

Color: Cereza intenso, capa alta, limpio y brillante.

Aroma: Complejo, fruta madura con matices cremosos.

Boca: Elegante y carnoso. Equilibrado y muy sabroso con retrogusto persistente.

Temperatura de servicio: 16°C.

Maridaje:

Arroces, pescaditos al horno, carnes.

Premios y distinciones:

- Medalla en la Challenge International du Vin de Burdeos.
- Medalla en Concours International Wine Guide.
- Medalla International Wine Challenge Catavinum.