

# FLORUS DE LUBERRI

## VARIETADES

Tempranillo 95%, Moscatel de Alejandría 5%

## PAGO

Finca Los Merinos

## EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

60 años

## VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia manual, realizada a principios de octubre a primeras horas de la mañana. Despalillado grano a grano en un 75 % de la uva, dejando el raspón en el 25 % restante de las uvas. Al segundo día comienza la fermentación alcohólica espontánea y unas 36 horas después se hace un prensado suave pisando la uva y se trasiega el mosto a ánforas de 500 litros. Tras 10 días de fermentación alcohólica y sin trasegar el vino, mediante atemperamiento natural, se produce la fermentación maloláctica. Cuatro meses más tarde y teniendo en cuenta los ciclos lunares (calendario biodinámico) se embotella el vino.

## CRIANZA

6 meses en ánforas de barro

## NOTA DE CATA

Es un vino de color cereza de capa alta, complejo y elegante. En nariz encontramos intensos aromas de fruta, madera y especiados, balsámicos y buena madera. Sabroso en boca con estructura, pulido y largo. Servir entre 16° y 18°C..

## GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.0%



Tinto  
Natural



Tempranillo 95%  
Moscatel de  
alejandría 5%



Vol%

13%



6 meses  
en ánforas  
de barro