



LUBERRI

VARIETADES

Tempranillo (95%) y Viura (5%)

VENDIMIA

Septiembre - octubre.

ELABORACIÓN

Método tradicional de maceración carbónica, que supone la transformación de la uva en vino sin estrujado previo. Los racimos se introducen enteros en depósitos de acero inoxidable con el mayor cuidado para no romper el fruto. La maceración tuvo lugar durante 8 a 10 días, fermentando a temperatura controlada de 28°C.

NOTA DE CATA

Es un vino de color rojo picota y aspecto brillante, con ribetes amarrotados. Muy cubierto.

En nariz se expresa con aromas de frutas del bosque (mora, frambuesa) y tonos florales, con un toque de regaliz. Muy aromático.

En boca es amplio y potente, carnoso; paso bien equilibrado, con sensación frutal. Agradable final, con un suave amargor que alarga el trago. Los recuerdos a frutas rojas en retronasal le dan un tono refrescante y vivo que invita a beber.

MARIDAJE

Carnes rojas, caza, asados, arroces, setas, pescado azul y quesos curados.

CONSUMO

Inmediato, y dentro del año siguiente.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14.0%



Tinto
Jóven



Tempranillo 95%
Viura 5%



14.0%