



SEIS DE LUBERRI

VARIETADES

Tempranillo (100%)

VENDIMIA

Septiembre - octubre.

ELABORACIÓN

Elaboración mediante método de despallado pero sin estrujado del grano, por lo que la fermentación alcohólica, se produce dentro del mismo grano. Esto le aporta aromas de fruta roja y negra. Su paso durante seis meses por barrica le aporta carnosidad y un buen equilibrio entre una fruta muy expresiva y unos tostados muy finos.

NOTA DE CATA

Es un vino de color rojo picota y aspecto brillante, con un ribete violeta vivo. Aromas de fruta roja y negra, tonos ahumados con recuerdos a los tonos frescos de maceración. En boca es potente, carnoso, muy sabroso. Buen equilibrio entre una fruta muy expresiva y unos tostados muy finos. Servir entre 14° y 16°.

CONSUMO

Actual y hasta el final del año siguiente.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5%

MONJE AMESTOY



Tinto
Jóven



Tempranillo 100%



Vol%
13.5%



6 meses