



FINCA MONTOTE

FINCA
MONTOTE

VARIEDAD



100% Tempranillo

TEMPERATURA DE SERVICIO



16°C - 18°C

ANÁLISIS

Alcohol: 14% vol

Acidez total (g/L): 5.5

Acidez (g/L): <0.60

Sulfuroso total (mg/L): 83

MÉTODO DE ELABORACIÓN



Después de una selección y vendimia manual en viñedo, las uvas son fermentadas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Esta fermentación se llevó a cabo separadamente, siguiendo algunos métodos como el Delestage, obteniendo así las notas afrutadas características de la variedad.

La crianza se realizó en barricas de roble americano de 230 litros y tostado medio durante 12 meses, periodo que adquiere una fina elegancia gracias a las cuidadosas trasiegas realizadas manualmente

NOTA DE CATA



De color rojo rubí, limpio y brillante. Su aroma recuerda fruta negra madura, pimienta negra y chocolate. En boca es sabroso, delicado y largo.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA