



MONTOTE

FINCA
MONTOTE

VARIEDAD



100% Tempranillo

TEMPERATURA DE SERVICIO



14°C - 16°C

ANÁLISIS

Alcohol: 14% vol

Acidez total (g/L): 5.2

Acidez volátil (g/L): <0.60

Sulfuroso total (mg/L): 47

MÉTODO DE ELABORACIÓN



Para la elaboración se ha realizado un coupage de vinos seleccionados de diversas cosechas. En su elaboración se ha buscado destacar la calidad de las uvas y los matices que aportan las diferentes añadas.

Vino tinto seco, elaborado con uvas seleccionadas. Tras una maceración pre-fermentativa en frío, se realiza la fermentación alcohólica en sus propios hollejos en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada manteniendo las notas frutales características del Tempranillo.

NOTA DE CATA



De color rojo rubí con irisaciones violáceas. Aromas de frutos rojos del tipo fresa, mora o grosella. En boca es sabroso, redondo y fresco.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA