



FINCA MONTOTE

FINCA
MONTOTE

VARIEDAD



Tempranillo

TEMPERATURA DE SERVICIO



16°C – 18°C

CATEGORÍA

Reserva

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 225 litros y tostado medio durante al menos 12 meses, periodo que adquiere una fina elegancia gracias a las cuidadosas trasiegos 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