



MONTOTE

FINCA
MONTOTE

VARIEDAD



Tempranillo

TEMPERATURA DE SERVICIO



14°C – 16°C

CATEGORÍA

CVC

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