



MONTOTE

FINCA
MONTOTE

VARIEDAD



Tempranillo, garnacha,
mazuelo y graciano.

TEMPERATURA DE SERVICIO



14°C – 16°C

CATEGORÍA

Crianza

MÉTODO DE ELABORACIÓN



La vendimia se llevó a cabo de forma manual con una selección de uva en viñedo, tras la cual se realizó una maceración prefermentativa en frío, que dio paso a la fermentación, la cual se realizó a una temperatura controlada de entre 18 y 22°C.

El vino se envejeció en barricas de roble de 225 litros durante al menos 12 meses, tanto de roble americano como de roble francés para general el blend idóneo para esta añada.

NOTA DE CATA



De color rojo rubí con irisaciones violáceas. Aromas de frutas negras, como grosellas y recuerdos a nuez moscada, vainilla. En boca es redondo y bien estructurado, con una acidez bien equilibrada.



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA