

NOTA DE CATA



SEIS DE LUBERRI

VARIEDADES

Tempranillo (100%).

VENDIMIA

Septiembre-octubre

ELABORACIÓN

Elaboración mediante método de despalillado pero sin estrujado del grano, por lo que la fermentación alcohólica, se produce dentro del mismo grano. Esto le aporta aromas de fruta roja y negra. Su paso durante seis meses por barrica le aporta carnosidad y un buen equilibrio entre una fruta muy expresiva y unos tostados muy finos.

NOTA DE CATA

Es un vino de color rojo picota y aspecto brillante, con un ribete violeta vivo. Aromas de fruta roja y negra, tonos ahumados con recuerdos a los tonos frescos de maceración. En boca es potente, carnoso, muy sabroso. Buen equilibrio entre una fruta muy expresiva y unos tostados muy finos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° a 16°C. Abrir 10 minutos antes de su consumo.

CONSUMO

Inmediato, y dentro de los dos años siguientes.