

LUBERRI
AMILIA MONJE AMESTOY

NOTA DE CATA

LUBERRI

VARIEDADES

Tempranillo (95%) y Viura (5%)

VENDIMIA

Septiembre - octubre.

ELABORACIÓN

Método tradicional de maceración carbónica que supone la transformación de uva en vino sin estrujado previo. Los racimos se introducen enteros en depósitos de acero inoxidable con el mayor cuidado para no romper el fruto.

Macerado durante 8 a 10 días.

Fermentado a temperatura controlada de 28°.

NOTA DE CATA

Vino de color rojo picota y aspecto brillante, con ribetes amaratados.

En nariz se expresa con aromas de frutos del bosque (mora, frambuesa) y tonos florales, con un toque de regaliz. Muy aromático. En boca es amplio y potente, carnoso. Paso bien equilibrado con sensación frutal. Agradable final con un suave amargor que invita a alargar el trago.

Recuerdos a frutas rojas que le dan un tono refrescante y vivo que invita a beber.

MARIDAJE

Carnes rojas, caza, asados, arroces, setas, pescado azul y quesos curados.

CONSUMO

Inmediato y dentro del año siguiente a una temperatura de entre 12° y 15°.

