

LUBERRI  
FAMILIA MONJE AMESTOY

---

## 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.

#### **CONSUMO**

Inmediato, y dentro de los dos años siguientes.