



# LUBERRÍ

*Fresco, vivo, vibrante*

*Fresco, vivo, vibrante. La juventud renovada cada año. El vino joven de la bodega se elabora mediante el sistema de maceración carbónica tradicional en la Rioja Alavesa, que potencia el aroma de frutas de bosque y los matices florales y de regaliz. Es la pura expresión de una ágil, fresca y brillante juventud.*

## **VARIETADES**

*Tempranillo (95%), Viura (5%).*

## **VENDIMIA**

*Septiembre-octubre*

## **ELABORACIÓN**

*Método tradicional de maceración carbónica, que supone la transformación de la 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.*

*La maceración tuvo lugar durante 8 a 10 días, fermentando a temperatura controlada de 28°C.*

## **NOTA DE CATA**

*Es un vino de color rojo picota y aspecto brillante, con ribetes amaratados. Muy cubierto.*

*En nariz se expresa con aromas de frutas del bosque (mora, frambuesa) y tonos florales, con un toque de regaliz. Muy aromático.*

*En boca es amplio y potente, carnosos; paso bien equilibrado, con sensación frutal. Agradable final, con un suave amargor que alarga el trago. Los recuerdos a frutas rojas en retronasal le dan un tono refrescante y vivo que invita a beber.*

## **MARIDAJE**

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

## **TEMPERATURA DE SERVICIO**

*12° C.*

## **CONSUMO**

*Inmediato, y dentro del año siguiente.*

