

# BIGA DE LUBERRI

*Honesto y auténtico*



*Cordial y elegante, su crianza preserva la frescura original.*

*Amabilidad y distinción se unen en el vino que refleja la personalidad original de Luberrí. En su aroma y sabor combina la fruta roja fresca y limpia con los tonos que dan doce meses de barrica, la alegría frutal con la elegancia de los matices propios de la crianza.*

## **VARIEDADES**

*Tempranillo (100%).*

## **VENDIMIA**

*Primera quincena de octubre.*

## **ELABORACIÓN**

*Tradicional, fermentado a temperatura controlada de 26° a 28 °C y macerado durante 10 días.*

## **NOTA DE CATA**

*Biga es un vino de color cereza de capa media, que responde a un crianza de concepción moderna, con un predominio de fruta a la que una madera noble aporta los matices de complejidad. En nariz encontramos delicados aromas: fruta fresca y limpia, con tonos de cuero, especias y maderas finas.*

*En boca es ligero, amable, destacando una punta de frescor.*

## **MARIDAJE**

*Carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo o buey, caza, aves, carnes estofadas, arroces, legumbres estofadas, setas, quesos curados y azules.*

## **TEMPERATURA DE SERVICIO**

*16° a 18°C.*

## **CONSUMO**

*Inmediato, con una evolución positiva en botella durante los próximos 5 años.*

