

# SEIS DE LUBERRI

*Alma fresca y frutal*



*Frutas y tonos ahumados en un equilibrio perfecto. Seis meses en barricas de roble americano dan nombre a este vino, elaborado por el procedimiento de semimaceración carbónica.*

## **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**

*12° a 14°C. Abrir 10 minutos antes de su consumo.*

## **CONSUMO**

*Inmediato, y dentro de los dos años siguientes.*

