

NOTA DE CATA



BIGA DE LUBERRI

VARIEDADES

Tempranillo (100%).

VENDIMIA

Primera quincena de octubre.

ELABORACIÓN

Tradicional, fermentado a temperatura controlada de 30°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.