NOTA DE CATA

SEIS DE LUBERRI

VARIEDADES
Tempranillo (100%).

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 28ºC.

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
14º a 16ºC.

CONSUMO
Inmediato, y dentro de los dos años siguientes.