

Mitarte Crianza 2010



Tempranillo 100%.

Vendimia manual la segunda quincena de octubre. Elaboración procedente de viñedos con más de 65 años de edad. Fermentación tradicional a 28°C durante 15 días. La maceración se prolonga durante 21 días más después de la fermentación. Elaboración procedente del 50% vino despalillado y 50% vino de maceración carbónica. Envejecimiento de 12 meses en barrica nueva de roble francés y americano.

Servicio: 16°C.

Cata:

Color: Cereza intenso, capa alta, limpio y brillante.

Aroma: Complejo frutal ligeramente especiado.

Boca: Elegante y carnoso. Equilibrado y muy sabroso con retrogusto persistente.