

Mitarte Tercera Hoja 2012



Tempranillo 100%

Vendimia manual la última semana de octubre. Fermentación a 24°C durante 8 días. La maceración se prolonga durante 3 días más después de la fermentación. Envejecido durante 4 meses en barrica nueva de roble francés y americano.

Servicio: 15°C.

Cata:

Color: Cereza picota, limpio y brillante.

Aroma: Sobresalen los aromas florales y fruta roja. Final de gominola roja.

Boca: Sabroso, frutal (frambuesa) y recuerdo de chocolate con leche. Equilibrado y persistente, con un final largo y frutal.