



CUBANEGRA

**Bodegas Mitarte. Labastida, Rioja Alavesa.
Cubanegra.
Tempranillo 100%.**



Vendimia manual en la tercera semana de octubre. Fermentación tradicional a 26°C durante 9 días. La maceración se prolonga durante 7 días más después de la fermentación. Envejecimiento durante 18 meses en barricas de roble francés y americano al 50%.

Color: Cereza algo intenso y brillante.

Aroma: Potente, especiado, mineral con finos tostados del roble. Muy bien ensamblado.

Boca: Lleno, amplio y redondo. Taninos maduros muy sabrosos. Retronasal mineral. Fruta madura con expresión. Elegante persistencia.

Temperatura de servicio: 18°C.

Maridaje:

Carnes rojas, caza, guisos y asados.

Premios y distinciones:

- Medalla en la Challenge International du Vin de Burdeos. -Premio Zarcillo.
- Premio Tempranillo del Mundo. -Medallas en International Wine Challenge Catavinum. -Medallas en Vinhoreca Madrid.
- Medalla en Cocours International Wine Guide.