



FAULA

**Bodegas Mitarte. Labastida, Rioja Alavesa.
Faula.**

Vino de Finca. Tempranillo 100%.

Elaboración procedente de un viñedo centenario. Fermentación a 25°C durante 12 días en barricas de roble americano. Macerado durante 10 días después de la fermentación. Maloláctica en barrica. Envejecimiento durante 18 meses en las mismas barricas de roble en las que ha fermentado. Reposo durante 18 meses en nuestro botellero buscando su redondez antes de salir al mercado.

Color: Cereza intenso.

Aroma: Muy complejo. Rico en expresión floral y frutal con unas finas notas tostadas y cremosas del roble muy bien integrado.

Boca: Potente, sabroso, armonioso, con fruta madura y notas de roble cremoso. Retronasal cálido y muy expresivo.

Temperatura de servicio: 16°C.

Maridaje:

Embutidos, quesos y carnes rojas. Guisos y asados.



Premios y distinciones:

- Premio Tempranillos del Mundo.
- Medallas en International Wine Challenge Catavinum.
- Premio Zarcillo. -Medalla Concurso International Wine Guide.