



SYC DE MITARTE TINTO



**Bodegas Mitarte. Labastida, Rioja Alavesa.
SyC de Mitarte Tinto.
Tempranillo 100%.**

Procedente de tres parcelas centenarias. Vendimia manual en la segunda semana de octubre. Maceración durante 6 días antes de la fermentación. Fermentado de los hollejos en tino de roble francés durante 10 días. Macerado durante 8 días. Maloláctica en barrica de roble con sus propias lías. Permanece en las barricas de roble durante 18 meses más. Reposo durante 12 meses en nuestro botellero.

Color: Cereza picota intenso y brillante.

Aroma: Confitura mezclada con torrefactos y cerezas muy maduras. Muy peculiar.

Boca: Carnoso con expresión permanente de fruta ensamblada con la madera. Elegante, aterciopelado, redondo y graso con un final largo y persistente. Original y diferente.

Temperatura de servicio: 18°C.

Maridaje:

Embutidos, quesos, guisos, asados y caza.

Premios y distinciones:

- Premio Zarcillo. -Premios Tempranillos del mundo.
- Premio en el Concurso de Vinos Rioja Alavesa.
- Medallas en International Wine Challenge Catavinum.
- Medalla en el Concurso Wine Style Asia Award de Singapur.



Avda. San Ginés, s/n
01330 Labastida (Álava)



bodegas@mitarte.com



(+34) 607 343 289 / 649 940 039