



TATOS GARNACHA

**Bodegas Mitarte. Labastida, Rioja Alavesa.
Tatos Garnacha.
Garnacha 100%.**

Maceración antes de la fermentación durante 2 días a baja temperatura. Fermentado de los hollejos en tino de madera de roble francés durante 8 días. Maloláctica en barrica de roble con sus propias lías. Envejecido durante 8 meses en barrica de 3 vinos.

Color: Cereza de intensidad media alta.

Aroma: Sobresalen los aromas de cereza y grosella con un toque licoroso. Flores blancas con notas de pimienta blanca y vainilla en rama sobre un fondo de jara, tostados muy suaves y hierbas aromáticas.

Boca: Amplio, sabroso, tanino envolvente, con muy buena acidez y un final persistente donde aparecen notas cremosas.

Temperatura de servicio: 15°C.

Maridaje:

Arroces, pescados al horno y carnes.



Premios y distinciones:

-Mejor vino Joven en la guía Vivir el Vino.