



MITARTE

Maceración Carbónica

DATOS TÉCNICOS

D.O.: Rioja Alavesa

Variedad: 80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Viura.

Elaboración: fermentado mediante maceración carbónica durante 6 días a 24°C.

Vendimia: manual la segunda quincena de octubre.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 14°C

Maridaje: es un vino para todo. Para tomar de aperitivo, con arroces, pescados frescos...



D'CAÑAVINOS S.L.