



MITARTE

SYC de Mitarte Tinto

DATOS TÉCNICOS

D.O: Rioja Alavesa

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración: procedente de tres parcelas centenarias. 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.

Vendimia: manual en la segunda semana de octubre

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 18°C

Maridaje: embutidos, quesos, guisos, asados y caza.



D'CAÑAVINOS S.L.