



## Montebaco Finca Monte Alto

- Elaborado con uva 100% Tinta Fina, procedente de viñedos con una producción no superior a los 5.000 Kg / ha.
- Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable.
- Paso a madera del vino en rama (sin filtración ni clarificación). Permanencia en barricas de roble Francés 80% (Allier, Nevers, Tronçais.) y Americano 20% (Missouri). Madera renovada al 20 % anual. Permanencia en crianza 13 meses.
- Antes del embotellado solo ha sido sometido a una clarificación con clara de huevo y a una prefiltración muy ligera.
- **Ficha de Cata:** Color cereza intenso. Nariz con notas de confitura de frutos del bosque, especiados, minerales y maderas finas que le confieren complejidad. En boca es amplio con buena potencia frutal y con taninos vivos pero amables y elegantes.

