



Montebaco Selección Especial

- Es un vino de “terruño”, esta elaborado a partir de la uva procedente de unos suelos arcillo-calcareos en profundidad y cubiertos en la superficie de una greda caliza de tamaño medio (5 cm. De diámetro), que convierte a las zonas que poseen este suelo en verdaderos “maduraderos” y a los vinos elaborados con la uva procedente que procede de ellos en singulares por su gran estructura y características organolépticas peculiares.
- Elaborado con uva 100 % tinto Fino, procedente de viñedos con una producción no superior a los 3.500 Kg. / ha (parte de ellos de mas de 60 años de edad).
- Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable.
- Paso a madera del vino en rama (sin filtración ni clarificación). Permanencia en barricas de roble Francés 100% (Nevers, y Allier.). Madera nueva. Permanencia en crianza 14 meses.
- Antes del embotellado solo es sometido a una clarificación con clara de huevo y a una prefiltración muy ligera.
- **Ficha de Cata:** Color cereza muy intenso con matices violáceos. Aroma potente y concentrado, mineral, toques de roble nuevo, confitura de ciruela, frutos negros. Boca potente, carnosa, con taninos grasos de fruta, que le otorgan una gran expresión y longitud.

