



Montebaco CaraNorte

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipo de vino: Tinto Crianza

Variedad: 100% Tempranillo

Procedencia:

Parcela Cara Norte, de entre 840 y 880 m de altitud.
en Valbuena de Duero (Valladolid).

Añada

2016

Grado alcohólico

14,5% Vol. Alcohol.

Producción: 15.512 botellas de 75cl y 206 mágnum.

Vinificación

Agricultura ecológica y elaboración radicalmente orgánica, sin enzimas, levaduras ni bacterias añadidas.
Envejecido 14 meses en barricas de roble francés (30% de ellas nuevas).

Notas de cata

Fase visual: capa de intensidad media-alta y color cereza intenso con ribete violáceo.

Fase olfativa: gran nitidez de aromas a frutas negras y azules muy frescas.

Fase gustativa: densidad media, buena acidez y muy equilibrado. Notas muy definidas de finca: fruta negra fresca y recuerdos de fruta azul (arándanos, mora, endrina).

Armonía gastronómica sugerida: ternera, caza de pluma, guisos con alubia blanca, pasta.

Recomendación de servicio: 16°C

