



MENTOSTE

BODEGA



MENTOSTE CRIANZA

VARIEDAD:

90% Tempranillo
10% Garnacha, Mazuelo y Graciano

ELABORACIÓN:

Las uvas son recogidas y seleccionadas de forma manual. Se realiza la fermentación en lagos de hormigón, y el pisado de uva y fermentación maloláctica en depósitos de hormigón. Larga crianza en barrica.

NOTA DE CATA:

Color rubí, limpio y brillante, la fruta madura es amable y golosa. En boca mantiene una buena intensidad.

MARIDAJE:

Este vino se puede servir con todo tipo de carnes.

Servir 16º / 18º

BODEGAS MENTOSTE

San Marcelo, 8 - 26290 Briñas, La Rioja
M. 616 018 262 - info@bodegasmentonste.com
www.bodegasmentonste.com