



MENTOSTE

BODEGA

MENTOSTE RESERVA

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 y botella.

NOTA DE CATA:

Color rubí con reflejos de color teja, limpio y brillante, aromas de fruta madura, dando el paso a especias como la pimienta. En boca es suave y prolongado.

MARIDAJE:

Acompañado de pastas, verduras y quesos semicurados.

Servir 16º / 18º

BODEGAS MENTOSTE

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