



Nombre: MILETO
RESERVA

Añada: 2018

Variedad: 85% Tempranillo 15% Mazuelo

ELABORACIÓN

De un viñedo familiar de 68 años, elaboramos 8.000 botellas numeradas. Vendimiado a mano en cajas de 15 Kg y seleccionados los mejores racimos en mesa de selección. Criado en barricas de roble francés, del este de Europa y americano durante 18 meses.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol Cont: 14.50 % vol.
Acidez total: 5,16 gr./l Tartárico
Acidez volatil: 0,63 Acético

NOTAS DE CATA

Apariencia: Cereza con bordes granates.

Aroma: Excelente expresión frutal con finos tonos a frutos rojos y negros.

Boca: Buena estructura con aromas intensos a fruta y un final largo que combina acidez y notas tostadas.

PRESENTACIÓN

Botella tronco cónica
Cápsula 100% estaño
Natural corcho 44X24 mm
Etiqueta auto adhesiva
Cajas de cartón de 6 botellas en posición vertical.

