



# 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 bodega.

### 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 16° / 18°

### BODEGAS MENTOSTE

San Marcelo, 8 - 26290 Briñas, La Rioja  
M. 616 018 262 - info@bodegamentoste.com  
[www.bodegamentoste.com](http://www.bodegamentoste.com)