



# 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 bodega 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 16° / 18°

### BODEGAS MENTOSTE

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