



MENTOSTE

BODEGA

VENDIGORNA

Las uvas son recogidas y seleccionadas a mano, fermentadas en tanques de hormigón, luego estrujadas y seguidamente se realiza la fermentación maloláctica en tanques de hormigón.

VARIEDAD:

100% Tempranillo

ELABORACIÓN:

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

NOTA DE CATA:

Rojo picota, vino limpio y brillante. Muestra fruta roja y negra, buena entrada en boca.

MARIDAJE:

Muy sabroso acompañado de carne.

Servir 12° / 14°

BODEGAS MENTOSTE

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