



## Montebuena Crianza



**ORIGEN:** RIOJA ALAVESA  
**VARIEDAD:** 100% Tempranillo  
**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,00%

### ELABORACIÓN:

La uva se despalilla a su entrada en bodega y se hace una maceración pre-fermentativa a 8°C durante 120 horas tras lo cual transcurren 8 días de fermentación alcohólica a un máximo de 26°C. Este vino ha realizado la crianza de 12 meses en barricas de roble americano de 3 años y de roble francés de 2 años en proporciones 65-35% respectivamente. La mezcla de ambas partidas se efectuó con posterioridad a su estancia en barrica.

### CATA:

**COLOR:** Tono picota en el núcleo, intenso, cubierto de capa, con ribete vivo.

**AROMA:** Elementos primarios (frutos rojos y regaliz), se conjugan con otros fermentativos (nata, dulce de leche) y propios de la crianza (clavo, toffe, galleta) ofreciendo un conjunto armónico de cierta complejidad.

**SABOR:** Pleno, sabroso y potente. Frutos rojos confitados, guindas maceradas, mucho regaliz y un poco de cacao perfectamente integrados. Tacto cálido y con notable volumen; acidez contenida. Final intenso y persistente.