

alidis



VS



alidis

Viña Mambrilla

alidis

VS

MAMBRIELLA DE CASTREJÓN, BURGOS, PRODUCT OF SPAIN

BODEGAS VIÑA MAMBRILLA S.L.



alidis

ALIDIS VS

FICHA DE CATA: Muy intenso y brillante, rojo cardenalicio con ribetes azules muy marcados. Muy intenso con notas de fruta muy madura, compota, bien integrados con la madera, muy elegante en nariz. Muy potente, la entrada es muy expresiva, marcando la fruta madura con notas especiales. De cuerpo largo y redondo, es un vino para degustar tranquilamente y en buena compañía.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100 % tinta del país.

MACERACIÓN: Según cata. Fermentación maloláctica, espontánea, controlada en barrica de roble francés.

CRIANZA: Permanencia en barrica: según cata 24 meses aproximadamente.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18° C.

ADVERTENCIA: Debido a su elaboración natural sin aditivos químicos que aseguren su estabilidad, y teniendo en cuenta la gran carga fenólica de este vino, es posible encontrar algún precipitado en la botella, que no modifica sus cualidades organolépticas ni la calidad de las mismas, por ello recomendamos su decantación antes de servir en la mesa.

TASTING NOTES: Very intense and brilliant, cardinal red with very pronounced blue borders. Very intense with mature fruity notes, compote, integrated well with the wood, very elegant in nose. Very powerful, the entry is very expressive, marking the mature fruit with special notes. Long-bodied and round, it is a wine to enjoy calmly in good company.

VARIETAL COMPOSITION: 100 % tempranillo.

MACERATION: According to tasting. Malo-lactic fermentation, spontaneous, controlled inside french oak barrels.

AGEING: in barrel according to tasting, approximately 24 months.

RECOMMENDED CONSUMPTION: 16-18° C.

WARNING: Due to its natural development without chemical additives which ensure their stability, and taking into account the heavy phenolic of this wine, you may find some precipitate in the bottle, that does not change its organoleptic qualities and the quality of the same one. That is why we recommend its decanting before serving.

B O D E G A S V I Ñ A M A M B R I L L A

Ctra. de Pedrosa de Duero s/n • 09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)

Tlf.: 947 540 234 / 629 300 444 / 609 790 444

www.mambrilla.com • e-mail: bodega@mambrilla.com