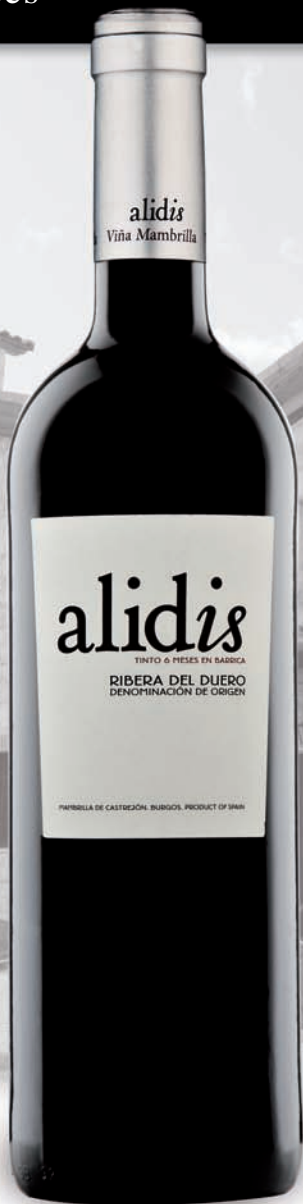


alidis



BARRICA
6 meses



BODEGAS VIÑA MAMBRILLA S.L.



alidis

TINTO 6 MESES EN BARRICA

FICHA DE CATA

Atractivo color rojo cereza.

Destacan las frutas rojas maduras, con suaves tonos de madera fina y tostada.

Es intenso, agradable y muy equilibrado, donde la madera no quita protagonismo a la fruta.

VIÑEDOS DE ORIGEN

Viñedos propios, situados en laderas orientadas al sur, con suelo de cascajo y fondo arcilloso.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100 % tinta del país.

MACERACIÓN

15 días a temperatura controlada menor de 28 grados.

CRIANZA

Envejecido durante 180 días en barrica de roble.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C.

TASTING NOTES

Attractive cherry red colour.

Highlights the mature red fruit, with soft toasted fine wood tones.

Intense and very nice balanced, where the wood does not diminish the fruit role.

ORIGIN

Vineyards of our own, located in South faced slopes, with gravel soil and clayish bottom.

VARIETAL COMPOSITION: 100 % tempranillo.

MACERATION

Controlled temperature under 28° C, 15 days maceration.

AGEING:

Aged for 180 days in oak barrels.

RECOMMENDED CONSUMPTION: 16° C.

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