



Bodega Mihura

**Variedad: Tempranillo**

Año Cosecha: 2019

Variedades: 85% Tempranillo y 15% Syrah

Origen: Ciudad Real, Castilla La Mancha, España.

723 masl / 2372 ft

Cosecha: Manual, última semana de Septiembre

Alcohol: 13,5%

Acidez: 5,50

Ph: 3,80

**Vinificación:** Cosecha manual de racimos antes del despalillado y prensado. 85% Tempranillo; 15% Syrah; elaborados por separado, combinado de manera armonioso para obtener un final redondo. Sistema Ganímede, mayor maceración en menor tiempo (a diferencia de tradicional), para obtener mayor frutosidad. Desarrollando mayor intensidad de color y más suavidad en boca. Fermentación por 6 días a temperaturas controladas entre 22°C y 24°C, para obtener mayor complejidad en boca.

**Notas de Cata:** Rojo rubí intenso, con matices azulados. En nariz es fresco y elegante, se perciben frutadas, con notas de ciruela y vainilla. En el paso por boca, se presenta armónico y redondo, donde los taninos, muy presentes pero amables, destacan su personalidad.

**Temperatura de servicio:** Entre 14°C y 17°C

**Maridaje:** Ideal para acompañar carnes de res, cordero, pescados azules, comida china y pato.