

# Bodega Mihura



Variedad: Petit Verdot & Tempranillo

Año Cosecha: 2018

Variedades: 90% Tempranillo and 10% Petit Verdot

Origen: Ciudad Real, Castilla La Mancha, España. 723 masl / 2372 ft

Cosecha: Manual

Alcohol: 13,5%

Acidez: 5,50

Ph: 3,70

Vinificación: Cosecha manual de racimos antes del despalillado y prensado. 90% Tempranillo; 10% Petit Verdot; elaborados por separado, combinados sabrosamente. Sistema ganímede, mayor maceración en menor tiempo (a diferencia de tradicional), para obtener mayor frutosidad. Fermentación por 14 días a temperaturas controladas de 24ºC. Tras la fermentación maloláctica, se envejece en barrica de roble americano durante 6 meses y ortos 12 meses en tanque.

Notas de Cata: Granate intenso, con reflejos atejados, brillante y limpio. En nariz es complejo, con notas frutadas y florales, con aromas fruto de la cría en roble de primer uso. Pleno y equilibrado. Armónico y sabroso en paso por boca, debido a jugosos taninos que otorgan suavidad y largo final en boca.

Temperatura de servicio: Entre 16ºC y 19ºC

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas, quesos curados y pastas con salsas.