

Familia Monje Amestoy Luberrí Maceración Carbonica (2016)



IDENTIDAD

Bodega	Familia Monje Amestoy
Nombre	Luberrí Maceración Carbonica
Año	2016
Uvas	Tempranillo Viura
Ubicación	España > Rioja
Categoría	Vino Tinto
Precio	6,20 €

CONDICIONES DE CONSUMO

Temperatura 12°

BOTELLA

Volumen 750mL
Envase Bordeaux
Color Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre La fermentación se realiza con la uva entera, sin estrujar y evitando cualquier rotura, en depósitos de acero inoxidable en una atmósfera de CO₂.
Por el propio peso de la uva, los racimos de la parte baja del depósito se aplastan arrancando la fermentación de manera espontánea.
El resto de uvas, enteras y sin romper, arrancan la fermentación en el interior del grano.

Este proceso de fermentación se alarga durante 8-10 días a una temperatura controlada de 28°C.

CATAS (1)

Fecha **26 de abril de 2017**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **92.0**

Familia Monje Amestoy Luberri Maceracion Carbonica (2016)

- Platos** Platos de arroz como una paella alicantina o una arroz de pollo de corral y verduras.
- Visual** Color rojo picota con ribete violaceo, capa alta, limpio y brillante
- Olfato** Intensidad alta, con aromas a fruta madura y chucherías de plátano. Al abrirse aparecen notas lacteas, arándanos y fruta negra.
- Boca** Ataque goloso, buena acidez y taninos inapreciables típicos de los vinos con maceración carbono
Paso en boca con notas agradables a fruta roja y frutas tropicales, principalmente plátano. Buena acidez y cierto amargor final

BOTELLAS SACADAS (1)

26/4/17	Precio de		26/4/17	Consumido		
---------	-----------	--	---------	-----------	--	--

