

Variedades

Tempranillo (90%) y otras variedades (10%)

Origen

España, La Rioja, Rioja Alavesa, El Ciego

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificaciónvendimia manual con selección en los viñedos y sobre mesa,
despalillado, fermentación alcohólica a 30°C con control de
temperatura, maceración de 18 días**Crianza**16 meses en barricas de una edad máxima de 6 años, 50%
americana y 50% francesa Allier, 20 meses en botella antes de
salir al mercado**Características**

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,5, SO2: 69, Azúcar residual: 1,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



LUBERRI MONJE AMESTOY RESERVA

LUBERRI, Rioja Alavesa, El Ciego

2018 00403 75 CL

*Tinto clásico de Rioja, con fruta negra
madura, notas balsámicas, vainilla y especias.
Sedoso y estructurado, con taninos redondos,
buena acidez y un final largo y especiado. Se
recomienda descorchar una hora antes de su
consumo.*