

MIKADO 141 CRIANZA



D.O.Ca. Rioja

Mikado 141 es nuestro vino más frutal en la Rioja Baja. Procede de viñedos situados en el entorno de Aldeanueva de Ebro.

Variedad: Tempranillo, Garnacha y Graciano.

Viñedo: Viñedos con una edad media de 45 años situados sobre suelos franco-arcillosos entre los 375 y los 600 metros.

Vendimia: Manual y mecanizada.

Elaboración: Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable durante 20 días, con remontados diarios. Posterior fermentación malláctica.

Crianza: En barricas de roble francés (70%) y americano (30%) nuevas y de segundo año durante 12 meses. Clarificación natural en la propia bodega con trasiegos cada 4 meses. Afinado en botella durante un mínimo de 12 meses.

Grado: 14,0 % Vol.

Cata: Color rojo rubí brillante con capa alta. Aromas muy marcados a regaliz y fruta compotada (orejones, ciruelas y guindas) que se funden con notas de su paso por bodega y un suave fondo lácteo. En boca es largo y muy amplio con una equilibrada acidez, con un final sabroso, dulce y mineral.