

MIKADO Nº 8



D.O.Ca. Rioja

Mikado Nº 8 es un vino de finca elaborado exclusivamente con uvas de Tempranillo procedentes de El Salobral. Un vino que recuerda en su nombre al número de un depósito mágico.

Varietal: Tempranillo.

Vinificado: El Salobral. Un viñedo de 35 años situado a 385 m.a. a los pies del monte Yerga. Plantado en vaso y espaldera.

Vendimia: Manual.

Elaboración: Despalillado y maceración prefermentativa en frío a 15 °C durante 3 días. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos diarios. Maloláctica.

Crianza: En barricas de 225 l nuevas y de segundo uso de roble francés (80 %) y americano (20 %) durante 14 meses. Afinado en botella durante un mínimo de 12 meses.

Grado: 14,0 % Vol.

Cata: Color rojo rubí brillante con capa media-alta. Nariz intensa y compleja, con aromas de frutas negras y notas de madera balsámica que evoluciona hacia especias dulces y chocolate negro. En boca es largo y muy amplio con mucha personalidad y carácter y un final largo y sabroso.