

TINTO ROBLE “EMERGENTE”

NOTAS DE CATA

- **Variedades de uva:** Tempranillo, Garnacha, Merlot y Cabernet.
- **Envejecido:** durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.
- **Color:** rojo granate de profundidad media con borde azulado.
- **Aroma:** aromas intensos, complejos y persistentes de bayas rojas y arándanos subrayados por notas de especias, vainilla y especialmente el café de las barricas nuevas.
- **Sabor:** una entrada muy placentera, con un buen equilibrio de acidez y un contenido de glicerina y alcohol que lo hace muy apetitoso.
- **En boca:** bouquet es delicioso y afrutado de cerezas dulces y moras. Los aromas se reflejan en el paladar, con toques adicionales de violeta y regaliz. Taninos suaves y armoniosos y notas de especias sutilmente dulces permanecen en el final.

PROCESO ENOLÓGICO DE ELABORACIÓN

- Las uvas se cosechan en el nivel de maduración correcto. Un período de maceración en frío permite la extracción del color de la piel y el bouquet frutal.

La fermentación en tanques de acero inoxidable tiene lugar a 25-28°C durante un período de 12 a 15 días. Esto es seguido por la fermentación maloláctica durante unos 7 a 10 días. El vino envejece durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.



Marqués de
MONTECIERZO

B O D E G A

C/San José, 62 • 31590 Castejón (Navarra)

Tfno. 948 81 44 14

info@marquesdemontecierzo.com

www.marquesdemontecierzo.com

Lugar de origen de la uva: Uvas procedentes de nuestros propios viñedos ubicados en el municipio de Castejón de Ebro (Navarra - España).

Región: D.O. NAVARRA.

Suelo: abundante piedra caliza y roca (400 m/snm).

Clima: Mediterráneo con influencia atlántica.

Edad de las cepas: 22 años.

Fecha de cosecha: vendimia nocturna del 15 de septiembre al 10 de octubre.

Fermentación alcohólica: espontánea en tanques de acero inoxidable.

Fermentación: 12-15 días, a 25-28 °C.

Crianza: 6 meses en bodega nueva de roble francés y americano.

Análisis: 13,5% Alcohol / 3.50 Ph.

Reconocimientos: Mundus Vini silver 2019.



www.marquesdemontecierzo.com

EMERGENTE
Wine experience