



## BODEGAS SELECCIONADAS



## CATALOGO MITARTE



### **La Secreta. 2016**

Tempranillo 100%.

Selección y vendimia manual en viñedos propios de más de 60 años. Fermentación tradicional y maceración durante 21 días en depósito de acero. Crianza durante 12 meses en barricas nuevas de roble.

Color: Cereza intenso, brillante y limpio.

Aroma: Intenso y complejo. Frutas rojas y negras maduras con fondo de hollejos de cepas viejas.

Sabor: Sabroso, carnoso y rico en matices. Presencia de fruta bien combinados con la madera. Potencia y elegante.

### **Tatos Garnacha.2015**

Garnacha 100%.

Vendimia manual de viñedos de más de 40 años de edad. Maceración en frío y fermentación barricas nuevas de roble americano. Crianza durante 10 meses en barricas nuevas de roble americano.

Color: Rojo cereza rubí buen cubierto en sus bordes.

Aroma: Complejo y equilibrado entre los frutos rojos bien maduros y la madera. Cremoso y bien ensamblado.

Sabor: Aterciopelado en boca. Bien estructurado y balsámico.



### **SyC de Mitarte Tinto.2014**

Tempranillo 100%.

Selección y vendimia manual en viñedos propios de más de 100 años. Fermentación de los hollejos en barrica de roble y maceración durante 10 días después de la fermentación. Maloláctica en barrica de roble con sus lías. Crianza durante 6 meses en las mismas barricas de roble.

Color: Pizarra brillante.

Aroma: Confitura de cereza madura y torrefacto.

Sabor: Fruta negra confitada con recuerdo de la madera. Elegante, aterciopelado y persistente.



### **Mitarte Tercera Hoja Tinto**

#### **Vino Tinto de Rioja Alavesa.**

Tempranillo 100%.

Maridaje: Recomendado para comidas ligeras, pasta, arroz, carnes blancas y pescados.

Apropiado para degustar como vino de tarde con raciones. Acompaña bien almuerzos y meriendas.



**Mitarte:**

**Vino Rosado de Rioja Alavesa.**

Tempranillo 50%, Garnacha 50%.

Maridaje: Embutidos, arroz, pasta y pescados azules.

Apropiado para degustar pinchos y raciones veraniegas. Acompaña bien almuerzos y cenas.



**Mitarte:**

**Vino Blanco de Rioja Alavesa.**

Viura 100%.

Maridaje: Aperitivos variados, cualquier tipo de pescado, marisco, arroces y carnes blancas.

Apropiado para degustar antes de la comida. Acompaña bien aperitivos y almuerzos frescos.

