

MERCATOR SUPURADO



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas y Viñedos TRITIUM

III

Variedad

Garnacha 100%

Región y Viñedos

Viñedos situados en Cenicero (corazón de La Rioja Alta). Los viñedos pasan de 100 años y se seleccionan los racimos claros que tienen pocos granos por su menor tendencia a pudrirse. La producción es de 1kg/cepa.

Secado o Supurado

Se traslada la uva en cajas al secadero donde permanece tendida durante 3 meses. Después se prensa y estará 6 meses fermentando hasta alcanzar los 15° cuando mueren las levaduras quedando unos 250g. de azúcar/litro. Es un vino dulce natural, no se añaden sulfitos.

Cata

Color: rosáceo, brillante, con poca capa, limpio
Nariz: potente, a pasas (sobre todo a higo seco), compota, membrillo.
Boca: licoroso frutal, carnoso y goloso, pero fresco y equilibrado.

Datos analíticos

Alcohol (%)vol. 15%
Azúcares residuales (g/L): 250 g/L
Acidez total (g/L): 6,5 g/L

Maridajes

Como aperitivo con foie y también como vino de postre.

Temperatura de Servicio

Entre 8° y 10° C

BODEGAS Y VIÑEDOS TRITIUM S.L.

Dr. Estanislao del Campo 28, bajo · 26350 Cenicero · La Rioja

t. (+34) 941 583 231 - (+34) 941 454 720

WWW.TRITIUM.ES