



MITARTE CRIANZA

Tempranillo 100%

Vendimia manual

Vendimiado la primera quincena de octubre. Fermentación tradicional a 26°C durante 9 días. La maceración se prolonga durante 3 días más después de la fermentación. Envejecimiento durante 12 meses en barrica de roble francés 30% y americano 70%.

