



## **MITARTE MACERACIÓN CARBÓNICA.**

**Vino de municipio.**

**Tempranillo 80%, garnacha 15%, viura 5%**

**Vendimia manual.**

Vendimia la segunda quincena de octubre. Elaborado mediante maceración carbónica, mantenemos una tradición ancestral que ha pasado de abuelos a hijos y de padres a nietos. quienes maceraban los racimos enteros durante siglos.

Con la maceración carbónica conseguimos una expresión frutal que no se consigue con ninguna otra elaboración. Es el vino que bebían nuestros antepasados.

