



## RABO ROJO 2.024



### **VARIEDAD**

100% Garnacha tinta

### **VIÑEDO**

Viñedo plantado a 650 m de altitud sobre suelos calcáreos con una estructura franco arenosa.

### **VENDIMIA**

Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Selección de racimos. Rendimiento medio 2,000 kg/ha

### **AÑADA**

La añada 2024 se caracterizó por una sequía extrema y temperaturas muy elevadas dando lugar a una muy buena sanidad por la ausencia de humedad y gran calidad de la uva obtenida en los viñedos vendimiados en su momento óptimo de madurez.

### **VINIFICACIÓN**

En depósitos de inoxidable y barricas de roble francés.

### **EMBOTELLADO**

Mayo 2025

### **ANALISIS**

Alcohol 14%. Contiene Sulfitos.

### **MARIDAJE**

Ideal para acompañar carnes blancas estofadas, pastas, encurtidos, quesos semicurados, fiambres, croquetas.

### **NOTA DE CATA**

Aromas fracos a fruta roja, frambuesa, cereza. En boca destaca por su frescura, con una acidez muy equilibrada y un jugoso postgusto.

Temperatura de servicio 12ºC

**BODEGAS MONTE SANTA BÁRBARA**

C/ Morera 2 CP 44556 Teruel España

[www.bodegasmsb.com](http://www.bodegasmsb.com)