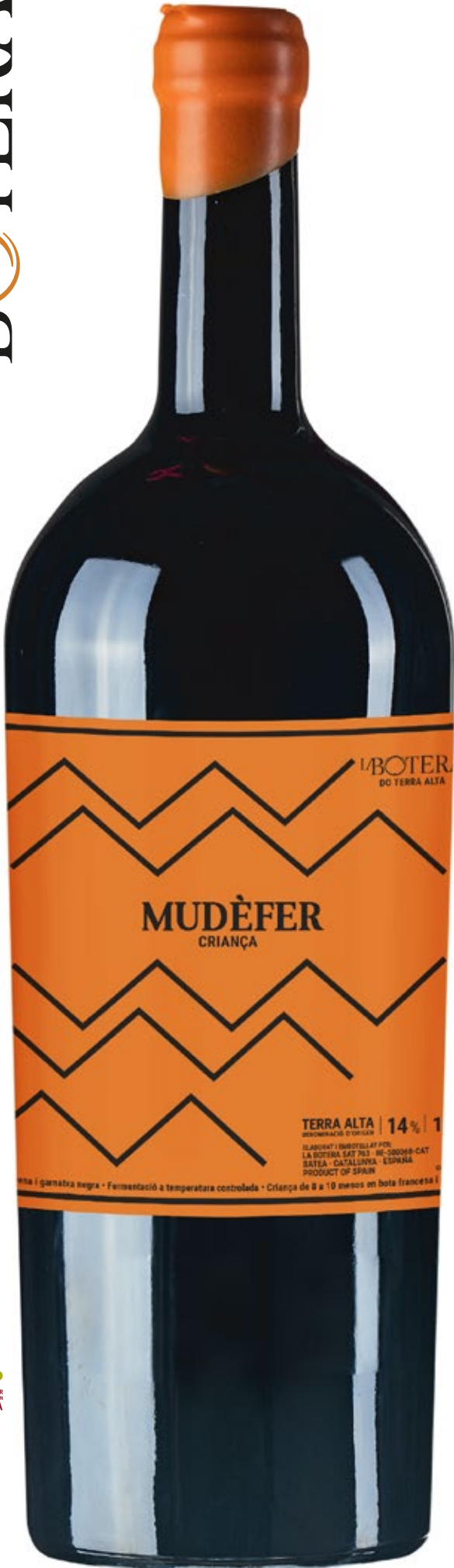


BODEGA

LABOTERA



MUDÈFER MAGNUM



LOCALIZACIÓN

País: España

Denominación de origen: Terra Alta

Centro de elaboración: Batea



VARIEDADES

Cariñena 75% y garnacha negra 25%



VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada



CRIANZA

De 8 a 10 meses en bota francesa y americana

FICHA DE CATA



DESCRIPCIÓN

Mudèfer es un vino que proviene de las viñas más viejas de la bodega. Situadas en valles muy particulares, rodeados de bosques y entre 400 y 550 m de altitud, donde la pluviometría anual no supera los 400 l/m² y, por lo que, casi no hay que hacer tratamientos fitosanitarios. Estas viñas están cultivadas en terrazas naturales con suelo de tierra "panal", que son suelos fuertes, profundos, calcáreos y permeables.



CATA

El vino tiene una superficie brillante y nítida de un color rojo rubí. Se recomienda decantarlos o tenerlo media hora abierto antes de consumir, para que pueda expresar su máxima intensidad aromática. Tiene una gran variedad de matices delicados, toques de frutos tostados y ahumados, por la crianza en roble francés, sobre un fondo de fruta roja muy madura casi confitada y aportada por la crianza en roble americano. En boca, es amplio y generoso, y se expande en toda la cavidad bucal sin dificultad y transmite sensación de un vino aterciopelado. A pesar de su profundidad, tiene una frescura encontrada en nariz con frutos rojos, un factor determinante, puesto que nos equilibra la elevada graduación.



RECONOCIMIENTOS

2019 Medalla Oro+90 Gilbert Gaillard

2018 Medalla oro Gilbert Gaillard

2016 Medalla oro Gilbert Gaillard

2015 Medalla plata Concours Mondial de Bruxelles

