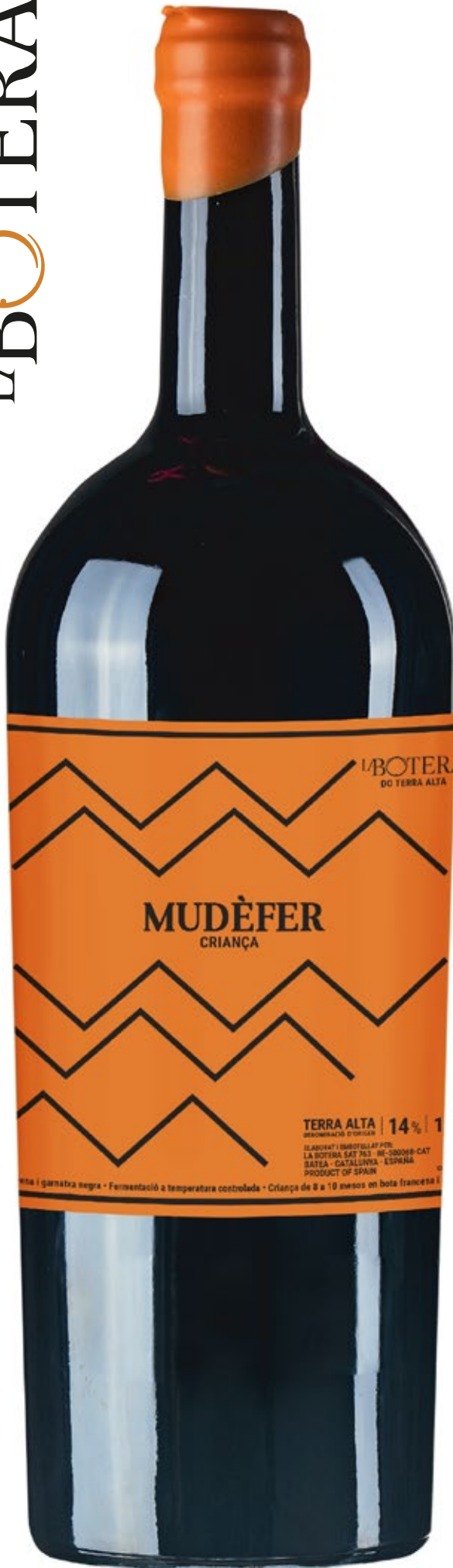


CELLER

LABOTERA



MUDÈFER MAGNUM



LOCALITZACIÓ

País: Espanya

Denominació d'origen: Terra Alta

Centre d'elaboració: Batea



VARIETATS

75% carinyena i 25% garnatxa negra



VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada



CRIANÇA

De 8 a 10 mesos en bota francesa i americana

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

Mudèfer és un vi que prové de les vinyes més velles del celler. Situades en valls molt particulars, envoltades de boscos i entre 400 i 550 m d'altitud, on la pluviometria anual no supera els 400 l/m² i, per tant, gairebé no cal fer tractaments fitosanitaris. Aquestes vinyes estan cultivades en terrasses naturals amb sòl de terra "panal", que són sòls forts, profunds, calcaris i permeables.



TAST

El vi té una superfície brillant i nítida d'un color vermell robí. És recomana decantar-les o tenir-lo mitja hora obert abans de consumir, perquè pugui expressar la seva màxima intensitat aromàtica.

Té una gran varietat de matisos delicats, tocs de fruits torrats i fumats, per la criança en roure francès, sobre un fons de fruita vermella molt madura gairebé confitada i aportada per la criança en roure americà. En boca, és ampli i generós, i s'expandeix en tota la cavitat bucal sense dificultat i transmet sensació d'un vi vellutat. Malgrat la seva profunditat, té una frescor trobada en nas amb fruits vermells, un factor determinant, ja que ens equilibra l'elevada graduació.



RECONeixEMENTS

2019 Medalla or+90 Gilbert Gaillard

2018 Medalla or Gilbert Gaillard

2016 Medalla or Gilbert Gaillard

2015 Medalla plata Concours Mondial de Bruxelles

