

BODEGA

LABOTERA



# MUDÉFER



## 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/m<sup>2</sup> 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

- 2022 Medalla plata al concurso mundial de vinos de canter
- 2019 Medalla Oro+90 Gilbert Gaillard
- 2018 Medalla oro Gilbert Gaillard
- 2016 Medalla oro Gilbert Gaillard
- 2015 Medalla plata Concours Mondial de Bruxelles

