

# MOMO

## D.O. RIBERA DEL DUERO

\* Exponente de la personalidad de su exquisita denominación, Ribera del Duero. Elaborado a partir de uvas de la variedad tinta del país seleccionada y vendimiada a mano en su punto óptimo de madurez.

Envejecido durante doce meses en barricas de robles francés y americano.

Destacan su potente aroma a frutas del bosque y la perfecta integración de la madera que lo dotan de una gran complejidad y potencia.



## MOMO D.O. RIBERA DEL DUERO

Tipo	Vino tinto
Capacidad	0,75 L.
Caja de	6
Dimensiones	30,5x16,5x24
Peso caja	8,05 kg
Palet Estándar	120 cajas
Graduación	13,5°
Vejez	Vino del año. 12 meses en barrica de roble
Barrica	Roble francés (Nevers) y roble americano (Missouri)
Uva	85% de Tempranillo, 12% de Cabernet Sauvignon, 3% de Merlot
Vista	Color rojo cereza intenso
Olfato	Destaca el potente aroma de frutas del bosque y la perfecta integración de la madera de roble, que le aporta una gran complejidad
Gusto	En boca resalta su potencia, acompañada de una refrescante acidez natural que, junto a la sólida estructura fenólica, auguran un prometedor futuro a este caldo
Gastronomía	Ideal para acompañar carnes rojas, caza y asados

