



En los viñedos de Luberrri-Monje Amestoy se desarrolla una viticultura respetuosa con el curso de la naturaleza, que prima la calidad de la uva y que alcanza su momento culminante hacia mediados de septiembre, con la frenética actividad de la vendimia.

Florentino Martínez Monje recorre el viñedo con un refractómetro, midiendo la graduación de los granos de uva y decidiendo el momento preciso de cosechar cada parcela. Hay una íntima ilusión por volver a cumplir el ciclo, por seguir sacando de la tierra la promesa del vino.

LUBERRI

Joven

D.O. Ca



Elaboración

Método tradicional de maceración carbónica, que supone la transformación de la uva en vino sin estrujado previo. Los racimos se introducen enteros en depósitos de acero inoxidable con el mayor cuidado para no romper el fruto. La maceración tuvo lugar durante 8 a 10 días, fermentando a temperatura controlada de 28°C.

FICHA DE CATA

- **Color:** rojo picota y aspecto brillante, con ribetes amoratados. Muy cubierto.
- **Nariz:** aromas de frutas del bosque (mora, frambuesa) y tonos florales, con un toque de regaliz. Muy aromático.
- **Boca:** amplio y potente, carnosos; paso bien equilibrado, con sensación frutal. Agradable final, con un suave amargor que alarga el trago. Los recuerdos a frutas rojas en retronasal le dan un tono refrescante y vivo que invita a beber.
- **Maridaje:** Carnes rojas, caza, asados, arroces, setas, pescado azul y quesos curados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Tempranillo (95%), Viura (5%)
Alcohol	12,5°
Temperatura de Servicio Recomendada	12, 15°C

Fuente: Familia Monje Amestoy

