



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.

## BIGA DE LUBERRI D.O.Ca

### Crianza



#### Elaboración

Tradicional, fermentado a temperatura controlada de 30°C y macerado durante 10 días

#### FICHA DE CATA

- **Color:** cereza de capa media, que responde a un crianza de concepción moderna, con un predominio de fruta a la que una madera noble aporta los matices de complejidad.
- **Nariz:** delicados aromas: fruta fresca y limpia, con tonos de cuero, especias y maderas finas.
- **Boca:** es ligero, amable, destacando una punta de frescor.
- **Maridaje:** Carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo o buey, caza, aves, carnes estofadas, arroces, legumbres estofadas, setas, quesos curados y azules

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	Tempranillo (100%)
Alcohol	12,5°
Temperatura de Servicio Recomendada	16, 18°C

Fuente: Familia Monje Amestoy

