



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 Cepas Viejas

D.O. Ca



### Elaboración

Manual, con la selección en viñedo y posteriormente en mesa para tal fin. Crianza en barricas nuevas de roble francés, durante 18 meses.

### FICHA DE CATA

- **Color:** color cereza de capa alta, complejo y elegante.
- **Nariz:** intensos aromas de fruta, madera y especiados, balsámicos y buena madera.
- **Boca:** estructura, pulido y largo.
- **Maridaje:** Carnes rojas de vacuno, asados y estofados; caza mayor y menor.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Fuente: Familia Monje Amestoy

