



# Dominio Vega Linde

MILAGRO - NAVARRA

· TEMPRANILLO ·



## VARIEDADES

Tempranillo. Variedad cuyo origen se establece en la parte alta del valle del Ebro, el Tempranillo es la uva que con mayor profundidad se ha desarrollado en la zona de Navarra en las últimas décadas. Variedad compleja en su cultivo en zonas más cálidas como la nuestra, trabajamos con ella en las zonas más altas y más pobres de todo el viñedo a fin de preservar al máximo su frescura. Actualmente contamos con dos parcelas con un total de 22 ha. de Tempranillo cultivadas en su totalidad en ecológico.

## LA ELABORACIÓN

Cada variedad se elabora por separado. Tras una breve maceración en frío (entre 6-8 horas) y un suave estrujado, el mosto se encuba en depósitos de acero inoxidable donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

## CRIANZA

Parte de los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 6 meses preservando los aromas varietales y dotándolos de mayor untuosidad en boca. Por otro lado, la otra parte de los vinos obtenidos permanece en barricas de roble francés y americano durante 6 meses para adquirir mayor complejidad y elegancia en boca.

## NOTA DE CATA

Aromas frescos e intensos a frutos rojos y negros, con notas minerales y balsámicos. En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, fresco y muy equilibrado. Ideal como aperitivo y acompañando a todo tipo de platos de la cocina mediterránea.



6 MESES



TEMPRANILLO



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°



DO NAVARRA

VIÑEDO PLANTADO EN 1988