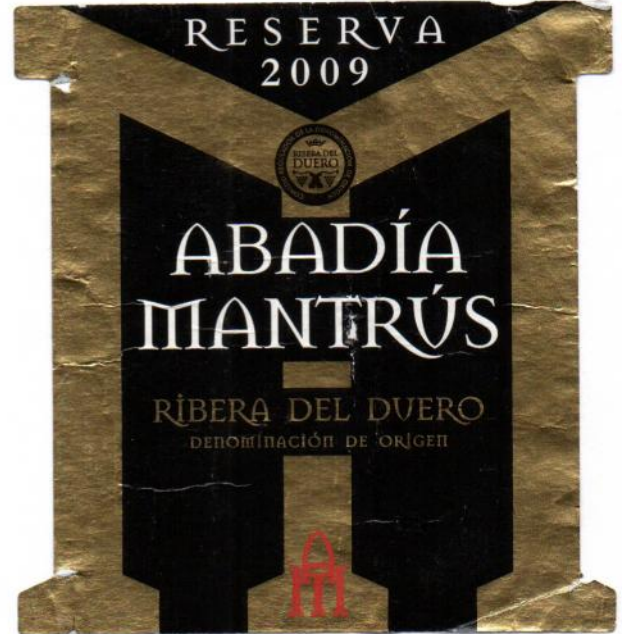


981	15-ago-15	valde pena	36 SPAGNOLI E ^{alicante} SACRANTINO	GENEROSOS SECOS	.
2009	13,5°	PRO DUTT	ALTOS DE ONTANYON	ESPUMOSOS	
€ 0,0	provenienza	NO ME	ABADIA MANTRUS	BLANCOS	
DOC			TIPO	BLANCOS CRIANZA	.
IGT			LOGI	TINTO JOVEN	.
RIBERA DEL DUERO			A	TINTO GUARDA	XXX
persistenz 1-5			Commento breve	FERMO	XXX
acidità 1-5			CLASSICO RIBERA	MOSSO	.
giudizio 1-5				FRIZZANTE	
Z				SECCO	XXX
Z				ABBOCCATO	.
Z				DOLCE	.
Z					
2,5					
2,5					
7					
Z					
Z					
Z					



Es un vino con 36 meses de envejecimiento entre barrica y botella, cumpliendo un mínimo de 12 meses en barrica. Llega al mercado con posterioridad al 1 de diciembre del tercer año tras la vendimia.

Fase visual

De lenta evolución cromática y capa intensa, sus tonalidades varían del rojo picota granate al rojo rubí.

Fase olfativa

Intenso y elegante. Presenta profundos aromas de fruta sobremadura y confitada combinados con otros como cuero, almizcles, minerales y balsámicos.

Fase gustativa

Carnoso, potente y equilibrado, resulta amplio y robusto en boca. Vía retronasal larga y persistente que potencia los aromas propios del envejecimiento.

Nombre del vino: Abadía Mantrús.

Añada: 2008

Tipo: Tinto.

Categoría: Crianza.

Denominación / Región: D.O. Ribera del Duero.

Nombre de la bodega: Ontañón.

Uva: 100% Tinta fina del país.

Graduación: 13,5°.

Maridaje recomendado: Carnes, lechazo, legumbres, aves, embutidos y quesos.

Rango de precio: Entre 3-6 €.

Dónde podemos comprarlo: Exclusivamente en supermercados Mercadona.

Nota de cata personal: Un clásico Ribera del Duero. Con un color muy intenso, es aromático destacando la fruta. En boca se nota un sutil toque a madera con un tanino marcado y posgusto largo. En mi opinión es un vino perfecto para carnes, ya que realza mucho los sabores. Yo lo acompañé de carne en adobo.

Cuándo tomarlo: Para una buena barbacoa o comida a base de carne.