

## MOGAR COLECCIÓN PRIVADA 2014

*Vino tinto D.O. Ribera del Duero.  
Reserva especial.*

La cosecha 2014 ha sido calificada como **Muy Buena** por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero y ha dado lugar a vinos elegantes y afrutados, con gran potencial como vinos de guarda.

### Datos técnicos:

**Viñedo:** Más de 20 años, procedente de pagos seleccionados.

**Uva:** 100% Tinta del País (tempranillo)

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg. Entrada de la uva en la bodega mediante mesa de selección.

**Elaboración:** Crianza en bodega y botella durante al menos 5 años.

**Producción:** 1.800 botellas de 0,75 l

### Datos analíticos:

Grado alcohólico: 15%  
Acidez total: 5,5 gr/l

### Nota de cata:

MOGAR COLECCIÓN PRIVADA – RESERVA ESPECIAL es un vino con larga crianza en bodega seguida por un largo envejecimiento en botella, lo que hace de él un vino muy redondo y bien equilibrado que destaca por su bouquet. Presenta un vivo color rojo picota que denota su gran potencial como vino de guarda. Intenso en nariz, manteniendo aromas de fruta roja madura perfectamente integrados con finas maderas. Redondo y potente en boca, con taninos aterciopelados. Un vino para disfrutar.

### Recomendaciones de servicio:

Es un vino adecuado para acompañar carnes rojas, ideal para compartir en largas sobremesas.

En caso de presentar precipitados se recomienda decantar. Temperatura de servicio 16-18°C.

