

Bacchus de Oro para Mogar

En el recientemente celebrado Concurso Internacional de Vinos Bacchus, organizado por la Unión Española de Catadores, el panel de expertos catadores ha nombrado el Mogar Vendimia Seleccionada 2007 Bacchus de Oro 2010.

La cosecha 2007 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.

Mogar Vendimia seleccionada 2007

100% Tinta del País (tempranillo)

Edad del viñedo: 5-20 años

Vendimia manual en cajas de 17 kg.

Permanencia durante 6 meses en barricas de roble francés y americano.

Nota de cata: Presenta un color rojo cereza intenso con ribetes morados e intensidad media alta. Resaltan los aromas de frutos rojos maduros, cereza y ciruela, con un fondo mineral y goloso. Bien equilibrado, con paso suave al paladar, destacando su tanino amable y dulce. Posgusto largo y retronasal donde vuelven a destacar los aromas frutales junto a suaves matices de tostados, vainillas y especias, perfectamente ensamblados.

Es un vino de recorrido, adecuado para acompañar cualquier plato y especialmente para aperitivos, arroces, atún, carnes y platos de caza.

www.bodegaspagosdemogar.com

