



La Mala



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGA DOMINIO DE ATAUTA

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 TINTO FINO

🌐 FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA DE 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color cereza picota

-AROMA: De gran intensidad aromática, destaca por su mineralidad en forma de aromas de polvo de tiza blanca que se combina la perfección con aromas de plantas aromáticas, lavanda, romero, manzanilla combinada con frutos del bosque rojos y negros maduros y ligeras notas especiadas

-SABOR: En boca tiene un final potente donde vuelve a sentirse la mineralidad propia de La Mala