



Monte Laturce s.l.



PLATINUM PRIMERO • vino tinto  
Denominación de Origen Calificada Rioja

Platinum

primero TINTO / RED

## Viñedo y microclima

Platinum procede de un pago situado en el centro de la comarca de la D.O.Ca. Rioja, en las faldas de Monte Laturce. Fue plantado hace 40 años y está constituido por una multitud de variedades de las que hay que destacar por su nobleza el tempranillo, el graciano y la garnacha. La producción media interanual del viñedo es de 4000 kg/Ha. Su peculiar ubicación en un cerro con orientación norte-sur constituye un tesoro desde el punto de vista de la viticultura. La altura del viñedo se sitúa en los 650 metros. El cierzo, viento que siempre está presente, tiene un efecto refrigerante sobre el viñedo retrasando la maduración y garantizando la ausencia de enfermedades endémicas.

## Nota de cata

Capa colorante media de color rojo cereza con ribetes violáceos que denotan juventud. Abundan lágrimas rojas y densas. Intensidad aromática alta. Un amplio conjunto de aromas engrandece la nariz del vino, se reconocen frutas pasificadas tales como higos secos, orejones, ciruelas pasas, membrillo y especias como canela y vainilla. Todo sobre un fondo floral de violetas y menta. Se trata de un vino estructurado con una entrada fresca que evoluciona en un vino lleno de ricos matices. Amplia retronasal rica en aromas florales y fruta madura. Postgusto dulce a canela y torrefactos. Se trata de un vino especial, complejo y muy elegante.

## Producción

La producción media anual oscila entorno a las 5000 botellas de Platinum Primero Tinto.

## Características del vino

variedades	crianza
50% Garnacha 20% Tempranillo 15% Graciano	28 días de maceración y 5 meses en barricas de roble americano y francés nuevo.

grado	Tº de servicio
13.0	De 18 a 20°C

## gastronomía

Vino indicado para acompañar carnes a la brasa y guisos de carnes rojas. Perfectamente indicado para disfrutar de él tras el postre en una agradable tertulia.