

D.O. Ca. RIOJA / MUGA CRIANZA



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo	70%
Garnacha	20%
Mazuelo	7%
Graciano	3%

SUELO:

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

ELABORACIÓN:

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 24 meses en barricas hechas con robles seleccionados en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante doce meses en nuestra bodega, como mínimo.

CATA:

A la vista se presenta como un vino sin un ápice de evolución; rojo amoratado de capa homogénea y apenas traslúcido.

En nariz un amplísimo abanico de especias de roble sin que ninguna tenga dominancia clara. Termina la olfacción con notas sutiles de tostados y cueros.

En retrolfación se mantienen los mismos descriptores pero ganan en proporción las notas tostadas y los cueros.

La entrada en boca es sorprendentemente amable teniendo en cuenta que este vino no se suele redondear hasta los 4/5. Encontramos tanino dulce y sin aristas. Es muy largo de recorrido.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinummobile.com