

D.O. Ca. RIOJA / MUGA ARO



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo 70%

Graciano 30%

SUELO:

Arcillo-calcáreo y aluvial.

ELABORACIÓN:

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera sin control de temperaturas con levaduras indígenas. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta dos o tres semanas. La estancia total de este vino en roble es de 24 meses de los cuales 18 son en barricas nuevas de roble francés y el resto en depósitos de roble. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

CATA:

Se viste en elegantes tonos rojos con dejos aún violáceos de una marcada juventud, bien conservado. En el aroma se combinan de forma sutil notas frutales de frutos de baya roja con notas especiadas. Este aroma es intenso, limpio y sutil. En boca es sabroso, de elegante entrada y carnosa evolución. Su expresión tánica potente pero modulada, lleva el vino hacia un final de boca largo y halagador. Vino complejo, gustoso, amplio, de excelente potencia.

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.vinumobile.com