

# TIERRA DE CASTILLA / FINCA CONSTANCIA ALTOZANO TEMPRANILLO



## VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo ..... 100%

La finca está delimitada al norte por las estribaciones de la Sierra de Gredos y, al sur, por los Montes de Toledo, en las cuencas de los ríos Tajo y Alberche.

## ELABORACIÓN:

Una vez alcanzado el punto óptimo de maduración, las uvas seleccionadas se vendimian durante la noche. Antes del comienzo de la fermentación alcohólica se realiza una maceración en frío de 5°C durante 3 días, donde las uvas están en contacto con los hollejos para conservar los aromas frutales y obtener un color vivo e intenso.

Cada variedad es fermentada por separado. Una vez concluidas las fermentaciones, tanto alcohólica como maloláctica, el vino envejeció durante 3 meses en barricas de roble francés y americano.

## CATA:

Presenta un color púrpura intenso. Su nariz es intensa, recordando a aromas de fruta roja mezclados con la elegancia de aromas de frutos silvestres. A su vez, destacan las notas de chocolate y tabaco procedentes del paso por barrica.

Su boca es suave, amable, equilibrada y persistente.

Debe ser servido a una temperatura entre 13 y 14°C. Ideal para combinar con embutidos, arroces y carnes rojas.

**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](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinummobile.com](http://www.vinummobile.com)