

TIERRA DE CASTILLA / FINCA CONSTANCIA ALTOZANO TEMPRANILLO SYRAH



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo 50%
Syrah..... 50%

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:

La vendimia nocturna de cada variedad y cada parcela se realiza por separado en el momento óptimo, cuando la temperatura ambiental es menor. Se realiza una maceración prefermentativa en frío en contacto con los hollejos durante 5 días para realizar posteriormente una maceración postfermentativa, con un programa de suave extracción asegurando su suavidad y elegancia. El nuevo vino, después de la fermentación maloláctica envejecerá en barricas de roble francés y americano durante 3 meses.

CATA:

Color rojo cereza con brillos granates. Los aromas frutales invaden la copa mostrándose tonos de frutos maduros, ciruelas negras y tonos florales seguidos por aromas especiados y balsámicos con tonos de laurel, clavo, pimienta y chocolate negro junto con un denso y potente color que lo hace muy atractivo. Boca afrutada con un buen equilibrio entre fruta y madera dominada especialmente por cerezas maduras y mermeladas marcado por un final especiado.

Ideal con quesos 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
www.vinumnobile.com