

TIERRA DE CASTILLA / FINCA CONSTANCIA

FINCA CONSTANCIA



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Graciano.

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:

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot y Graciano. Vendimia manual en cajas de 20 kilos, selección en mesa de los mejores racimos. Despalillado y llenado de los depósitos por gravedad. Fermentación en depósitos de 13.500 litros con control de temperatura. Crianza de 13 meses en barricas de roble francés y americano

CATA:

Es un vino de color rojo picota intenso, con aromas complejos varietales aportados por cada una de las uvas que llevan su composición, arropadas por ricas especias de la madera nueva. En boca es elegante, potente sabroso y bien estructurado.

Ideal para acompañar carnes rojas, caza menor, queso y embutidos ibéricos.

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