

TIERRA DE CASTILLA / FINCA CONSTANCIA PARCELA 23 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:

Finca Constancia está dividida en 70 parcelas que se vendimian y vinifican por separado, permitiendo una perfecta trazabilidad del vino y la producción de vinos que procedan de una sólo parcela. Finca Constancia Parcela 23 es un vino monovarietal, 100% Tempranillo, procedente de una parcela especialmente seleccionada, pues es la que produce el mejor Tempranillo aportando mayor fruta y estructura. Ha realizado la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano durante 6 meses.

CATA:

Es un vino de color rojo picota intenso con ribete púrpura. Aromas varietales de uva Tempranillo, intensas notas de fruta roja acompañadas por las especias que le aporta la barrica. En boca es potente, sabroso y bien estructurado. Ideal para disfrutar solo, aunque es el acompañamiento perfecto con carnes rojas, embutido ibérico, quesos curados y platos de caza.

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