

# TIERRA DE CASTILLA / FINCA CONSTANCIA

## ALTOS DE LA FINCA



### VARIEDADES DE UVA:

Petit Verdot..... 60%  
Syrah..... 40%

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:

Para la elaboración de Altos de la Finca, se han seleccionado cuidadosamente las uvas de los altos y la cara Este de las parcelas del mejor Syrah y Petit Verdot, dando lugar a este extraordinario vino de alta expresión en el que se aprecian las notas varietales en toda su plenitud.

### CRIANZA:

18 meses en barricas nuevas de roble francés.

### CATA:

Color rojo guinda, con matices cardenalicios destacando una lágrima profundamente coloreada. Aroma a frutillos negros, arándanos, guindas en licor y un toque de licor de cassis. El Syrah nos plasma toda su expresión de flores violetas. Recuerdos especiados (pimienta blanca, canela, clavo y regaliz), enmarcado todo ello con matices de cacao. Gran presencia en boca, tanino envolvente y sedoso con un postgusto muy longevo. Volvemos a encontrarnos tonos golosos y especiados en retronasal, acomplexado con tonos de caramelo.

**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.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)