

D.O. NAVARRA / OCHOA VENDIMIA SELECCIONADA



VARIEDADES DE UVA:

Cabernet Sauvignon.....	45%
Merlot.....	45%
Tempranillo.....	10%

SUELO:

Margas arcillo calcáreas.

ELABORACIÓN:

Lo más importante fue una sana cosecha de las diferentes variedades en la finca Montijo, que luego se demuestra en la calidad de este vino tinto. Ha permanecido en barrica francesa y americana durante 12 meses, lo que hace que tenga unos taninos agradables. Dada la sanidad de la uva, este vino ha sido elaborado prácticamente sin aporte de sulfuroso.

CATA:

Vista: Bonito color intenso cereza oscuro.

Nariz: Complejos y profundos aromas de fruta madura y notas de madera.

Boca: Los taninos tienen una estructura sedosa, con un post gusto armónico y elegante. Equilibrado.

Servicio: 18-20° C. Este vino no ha sido sometido a ningún tratamiento ni proceso agresivo de estabilización, por lo que se recomienda decantarlo antes de servirlo.

Maridaje: Carnes a la plancha, pato, cerdo, ternera, estofados, quesos curados.

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