

# TIERRA DE CÁDIZ / FINCA MONCLOA

## FINCA MONCLOA



### VARIEDADES DE UVA:

Syrah.....	51,9%
Cabernet Sauvignon.....	45,9%
Tintilla de Rota .....	1,6%
Petit Verdot.....	0,5%

### VIÑEDO:

Los viñedos están situados en una tierra relativamente alta, entre Arcos de la Frontera y San José del Valle, a 1 km. de la reserva de Guadalcaçín, y protegido por la sierra de Valleja.

### ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza de forma manual. Los mejores racimos se seleccionan, despalillan y estrujan suavemente, la pasta se enfría a 12° C. Fermenta de 12 a 15 días a temperaturas suaves al objeto de mantener y potenciar los aromas. Después de la fermentación maloláctica, envejece en barricas de roble francés y americano durante más de 12 meses.

### CATA:

Color rojo rubí intenso. Aroma a frutas rojas, vainilla, especias y torrefacto, con notas balsámicas que se intensifican en la copa. Un vino elegante y con cuerpo, con taninos dulces que le aportan suavidad. Postgusto intenso a frutas rojas, madera noble, café y torrefactos.

Perfecto con carnes rojas a la brasa, carnes en salsa, caza menor, pescados grasos con salsa y quesos.

**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)