

TIERRA DE CÁDIZ / FINCA MONCLOA

10 BARRICAS



VARIEDADES DE UVA:

Cabernet Sauvignon..... 50%
Syrah..... 40%
Tintilla de Rota 10%

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 Guadalquivir, y protegido por la sierra de Valleja.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza de forma manual realizando la selección en la propia viña. Después de la fermentación maloláctica, se lleva a cabo la crianza en diez barricas nuevas (nueve de roble francés y una de roble americano), durante doce meses. Terminada la crianza en barricas, se realiza el coupage.

CATA:

Es un vino de intensidad alta, con tonalidad cereza picota, lágrima gruesa y persistente. Se aprecian aromas intensos de frutas rojas y negras maduras, notas minerales marcadas, también especias así como tonos balsámicos que aumentan en intensidad en la copa, sobre notas de café y tostados de la madera. Es un vino equilibrado, con muy buena acidez y entrada ligeramente dulzona. Un vino con mucho cuerpo, carnoso, largo y con taninos muy redondeados, por vía retronasal se aprecian aromas de frutas, especias y notas de madera, café y torrefactos ofreciendo un final largo y persistente.

Ideal con carnes rojas, carne de caza, cordero y carne a la parrilla.

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