

# TIERRA DE CÁDIZ / FINCA MONCLOA TINTILLA DE ROTA



## VARIEDADES DE UVA:

Tintilla de Rota ..... 100%

## 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 elaboración del vino dulce natural a partir de la variedad Tintilla de Rota, se realiza por González Byass de forma tradicional, dejando sobremadurar la uva y sometiéndola a soleo durante unos días hasta alcanzar el grado de dulzor adecuado. Los granos de uva, una vez estrujados, son sometidos a maceración y fermentación durante varios días antes de ser prensados. Después de unos meses de reposo en depósitos de acero inoxidable, el vino envejece durante 18 meses en barricas de roble francés antes de su embotellado.

## CATA:

Notas de cereza madura y violeta, su intenso aroma a frutas rojas muy maduras, especias y un marcado aroma a roble francés. En boca es suave, sedoso y persistente con retrogusto a mermelada de frutos rojos, miel, café y notas de madera que lo hace un vino de postre ideal.

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)