

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA

El Andén de la Estación

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 65%

Garnacha: 35%

SUELO:

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

ELABORACIÓN:

Fermentación con levadura indígena en depósitos de 16.000 litros de capacidad. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés y centro europeo.

CATA:

Tenemos un vino de intensidad media y de color rojo rubí.

En nariz se presenta con una buena intensidad aromática, donde destacamos el carácter primario que nos recuerda a regaliz de fresa, bayas rojas silvestres y unos toques terciarios que nos envuelven en un cedro elegante.

En boca tenemos un vino equilibrado con una acidez media muy bien integrada, unos taninos finos y delicados, de cuerpo medio y un alcohol bien ensamblado.

Cuenta con un largo final.

Maridaje: carnes rojas, arroces y pescados.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com