

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*

## MUGA Selección Especial Reserva

### VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo: 70%

Garnacha: 20%

Mazuelo: 7%

Graciano: 3%.

### SUELO:

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

### ELABORACIÓN:

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 28 meses en barricas hechas con robles seleccionados en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante doce meses en nuestra bodega.

### CATA:

En nasal frutas en el eslabón anterior a la madurez dominante que se hace acompañar con percepciones licorosas que solo encontramos en este vino respecto del resto de la gama de esta cosecha. Los terciarios aparecen en forma de algunos cueros y notas muy tenues de clavo y monte bajo. El paladar muestra sus mejores armas; fruta casi masticable, tanino dulce y sedoso, acidez amable y notas minerales infinitas. La sinergia de estas sensaciones crea un impacto potentísimo sobre el catador.

El perfil recogido en olfacción directa se repite en retroolfacción pero casi en sentido inverso; gana dominancia la fruta, algo más madura, las especias del roble y el monte bajo se elevan al mismo nivel y las notas licorosas prácticamente desaparecen.

VINUM NOBILE, S.L.

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

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