

# VINUM NOBILE



*D.O. Ca. Rioja*

## MUGA

### Prado Enea Gran Reserva

#### VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 80%

Garnacha, Mazuelo y Graciano: 20%

#### SUELO:

Arcillo-calcáreo y aluvial.

#### ELABORACIÓN:

La uva fermenta siempre en depósitos de roble de 10.000 kg. de capacidad sin control de temperatura ni adición de levaduras.

La maceración es variable pero puede prolongarse hasta veinte días. La crianza de este vino es de doce meses en depósitos de roble de 16.000 litros, treinta y seis meses en barricas de roble (mínimo), y treinta y seis meses (mínimo) en botella. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

#### CATA:

El vino se presenta de color rojo rubí pulido, muy puro y brillante. Las especias de roble son apenas perceptibles ya que están muy integradas pero intuimos clavo, cocos y vainillas. La entrada en boca es untuosa y dominante, en pocos segundos tenemos sensación de plenitud intensa y duradera. Sin duda ninguna es la fase más sorprendente del vino. La acidez esta presente, pero es amable, los taninos muy dulces y pulidos, y la mineralidad tiene carácter infinito.

En postgusto se invierten los descriptores tomando dominancia las hierbas de monte bajo quizás con matices algo diferentes como eneldo, hinojo, té de monte. Casi en su desvanecimiento vuelven a aparecer notas de robles finos.

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