

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA Rosado

VARIETADES DE UVA:

Garnacha: 60%

Viura: 30%

Tempranillo: 10%

SUELO:

Arcillo-calcáreo y aluvial.

ELABORACIÓN:

Tras 12 horas de maceración, el vino fermenta durante 20/25 días en depósitos de madera pequeños de unos 2.000 litros a 18°C. Tras dos meses de estancia en depósitos de madera se estabiliza por frío, se filtra y se embotella.

CATA:

Organolépticamente nos encontramos ante un vino con notas un poco más maduras de lo habitual pero todavía dentro de los descriptivos de fruta fresca.

En olfacción destaca, en este orden, melocotón, pera y cereza en su momento previo a la maduración, y con ciertas notas ácidas.

Descubrimos, a continuación, manzana, también ácida, y muy nítida en su definición, que aporta una agradable sensación de frescura. Terminamos con bollería recién horneada.

Las notas a manzana ácida vuelven en boca en forma de un perfectamente integrado málico que queda franqueado y pulido por el impacto de las lías finas. El postgusto es sorprendentemente largo y nos deja recuerdos de cereza y bollería entremezcladas.

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