

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA Eneas

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 90%

Viura: 10%

SUELO:

Arcillo-calcáreo y aluvial.

ELABORACIÓN:

Vendimia en cajas de 15 kilos. Selección manual en cinta. La fermentación se realiza en depósitos de madera sin fondo (abiertos). Después de dos días se elimina el primer mosto escurrido para garantizar que todas las bayas sufran una auténtica maceración carbónica. Después de una semana se descuba separando las distintas fases para que terminen la fermentación en cubas de madera de pequeña capacidad. Los orujos se prensan con suavidad en prensas de cubillo con una mínima presión.

CATA:

De color casi exclusivamente morado con tonos menos intensos según nos alejamos del bulbo. En el limbo de la copa apreciamos ribetes violetas más tendentes a cereza. El aroma es persistente tanto en olfacción directa como en retroolfacción, en el ejercicio de esta última descubrimos frutas más maduras, que rozan las compotas. Curiosamente distinguimos canelas y vainillas solo en retroolfacción. En boca volvemos a percibir moras y frambuesas, con el añadido de una amable acidez. Las impresiones gustativas son largas y profundas, gracias al componente mineral, la presencia de taninos suaves y la abundante glicerina. El retrogusto es enorme en duración, más rico en caracteres frutales e incluso percibimos, al igual que el retroolfacción, canelas y vainillas.

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