

VINUM NOBILE



*D.O. Ribera
del Duero*

DOMINIO FOURNIER Crianza

VARIETADES DE UVA:

Tinta del País: 100%

VIÑEDO:

Las uvas con las que se elabora Dominio Fournier proceden de parcelas situadas en una bonita terraza fluvial a los pies del Duero, río que nos acompaña a lo largo de más de 2 km en un meandro que delimita la propiedad de forma natural.

VENDIMIA:

La vendimia se realiza de forma manual en pequeñas cajas y se selecciona en el campo solo los racimos que están en perfecto estado sanitario y de maduración.

CATA:

Color: brillante, limpio, de color picota, con capa intensa y todavía con muestras de juventud.

Aromas: de gran intensidad y frescura en nariz, aparecen notas de madera como la vainilla y la bollería, que se mezclan con recuerdos varietales, como la fruta negra y el regaliz.

Boca: fresco, untuoso y elegante, con un recuerdo muy agradable y una alta persistencia. Es un vino armonioso y equilibrado.

Servicio: decantar y servir a 17° C para apreciar plenamente sus características y virtudes.

Maridaje: marida muy bien con carnes y quesos fuertes.

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