

VINUM NOBILE



*D.O. Ribera
del Duero*

DOMINIO FOURNIER Reserva

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 de 18 kg y se seleccionan, en el campo y bodega, solo los racimos en perfecto estado sanitario y de maduración.

CATA:

Color: brillante, atractivo y profundo, de color rojo picota.

Aromas: complejo, potente, con aromas a fruta negra madura, especiados, ligero grafito, ahumados y notas de sotobosque que se mezclan con los aromas del roble.

Boca: vino amplio, envolvente y con una fuerte persistencia.

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