

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Castilla*

FINCA CONSTANCIA Altos de La Finca

VARIETADES DE UVA:

Petit Verdot: 60%

Syrah: 40%

La finca está delimitada al norte por las estribaciones de la Sierra de Gredos y, al sur, por los Montes de Toledo, en las cuencas de los ríos Tajo y Alberche.

ELABORACIÓN:

Para la elaboración de Altos de la Finca, se han seleccionado cuidadosamente las uvas de los altos y la cara Este de las parcelas del mejor Syrah y Petit Verdot, dando lugar a este extraordinario vino de alta expresión en el que se aprecian las notas varietales en toda su plenitud.

CRIANZA:

18 meses en barricas nuevas de roble francés.

CATA:

Color rojo guinda, con matices cardenalicios destacando una lágrima profundamente coloreada. Aroma a frutillos negros, arándanos, guindas en licor y un toque de licor de cassis. El Syrah nos plasma toda su expresión de flores violetas. Recuerdos especiados (pimienta blanca, canela, clavo y regaliz), enmarcado todo ello con matices de cacao. Gran presencia en boca, tanino envolvente y sedoso con un postgusto muy longevo. Volvemos a encontrarnos tonos golosos y especiados en retronasal, acompañado con tonos de caramelo.

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