

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Castilla*

FINCA CONSTANCIA Altozano Rosado

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 50%

Syrah: 50%

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:

Llegado el punto óptimo de maduración, las dos variedades que dan forma a este rosado son recolectadas mediante vendimia nocturna preservando así el abanico aromático frutal que presentan y extrayendo los frutos rojos característicos que ofrece la variedad Tempranillo y el lado más oral del syrah. Las uvas maceran en frío durante un periodo limitado de tiempo para extraer un color atractivo y sensual. Terminada la maceración, se procede al prensado. Cada variedad fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable.

CATA:

Altozano Rosado tiene un color frambuesa sensual y atractivo, brillante y con expresivos aromas de frutos rojos, que evocan a moras y ciruelas. Su boca es fresca y golosa con una agradable persistencia en el paladar.

Debe ser servido a una temperatura entre 9° y 10° C. Ideal con aperitivos, pasta con hongos, risotto o quesos azules.

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