VINUM NOBILE

Vinos de la Tierra de Castilla

FINCA CONSTANCIA
Altozano Tempranillo

VARIEDADES DE UVA:
Tempranillo: 100%

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:
Este vino es el fruto de una cuidada selección de parcelas de tempranillo. Siempre bajo la tutela de nuestra enóloga Beatriz Paniagua la selección comienza en el viñedo, buscando en la uva la personalidad de nuestra variedad tempranillo. Una vez alcanzado el punto óptimo de maduración, las uvas seleccionadas en el campo se vendimian durante la noche. Antes del comienzo de la fermentación alcohólica se realiza una maceración en frío a 5° C, donde las uvas están en contacto con los hollejos para conservar los aromas frutales y obtener un color vivo e intenso. Después pasará a descansar durante tres meses en barricas de roble francés y americano.

CATA:
Gran intensidad de aromas con tonos de frutos rojos y negros bien maduros, pudiéndose encontrar notas a regaliz, que refleja la tipicidad del tempranillo. A su vez, destacan notas de toffee y vainillas. Boca suave y amable con una buena integración de taninos junto con un extraordinario equilibrio entre mermelada y frutas compotadas.
Debe ser servido a una temperatura entre 13° y 14 ° C. Perfecto para maridar con pizzas, pasta y carnes rojas.

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