

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Castilla*

FINCA CONSTANCIA Fragantia N°6 Tinto

VARIETADES DE UVA:

Bobal: 100%

ELABORACIÓN:

La elaboración de estos vinos se realiza en base a una maceración de la uva para su fermentación. Tras la maceración, conseguimos la extracción de todo el color que las uvas Bobal tienen consigo, posteriormente fermenta el mosto hasta alcanzar un equilibrio perfecto que marcará la personalidad del vino. El vino se conserva a 0° C hasta el momento justo del embotellado, y así conservar sus finas burbujas naturales provenientes de la fermentación.

CATA:

Burbujas vivaces, llenas de un color vivo, profundo y potente. Son sus reflejos violáceos los predominantes. Aromas seductores en nariz donde encontramos furtas rojas como fresas y cerezas. En el paladar son experiencias agradables por su inmensa frutalidad, nos recorre todas las partes de la boca dejándonos distintos recuerdos que persisten a lo largo del tiempo. Es su sabor suave y placentero donde la nota dulce está arropada por la sintonía del equilibrio. Servicio: 8°-9° C.

Maridaje: perfecta combinación con platos especiados o picantes. Estupenda armonía con quesos cremosos y migas manchegas.

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