

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Cádiz*

FINCA MONCLOYA

Finca Moncloya

VARIEDADES DE UVA:

Syrah: 51,9%

Cabernet Sauvignon: 45,9%

Tintilla de Rota: 1,6%

Petit Verdot: 0,5%

VIÑEDO:

Los viñedos están situados en una tierra relativamente alta, entre Arcos de la Frontera y San José del Valle, a 1 km. de la reserva de Guadalcacín, y protegido por la sierra de Valleja.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza de forma manual. Los mejores racimos se seleccionan, despalillan y estrujan suavemente, la pasta se enfría a 12° C. Fermenta de 12 a 15 días a temperaturas suaves al objeto de mantener y potenciar los aromas.

Después de la fermentación maloláctica, envejece en barricas de roble francés y americano durante más de 12 meses.

CATA:

Color rojo rubí intenso. Aroma a frutas rojas, vainilla, especias y torrefacto, con notas balsámicas que se intensifican en la copa. Un vino elegante y con cuerpo, con taninos dulces que le aportan suavidad. Postgusto intenso a frutas rojas, madera noble, café y torrefactos. Perfecto con carnes rojas a la brasa, carnes en salsa, caza menor, pescados grasos con salsa y quesos.

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