

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Cádiz*

FINCA MONCLOYA

8 Barricas

VARIETADES DE UVA:

Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot y Tempranillo

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 Guadalquivir, y protegido por la sierra de Valleja.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza de forma manual realizando la selección en la propia viña. Después de la fermentación maloláctica, se llevó a cabo la crianza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses. Terminada la crianza en barricas, se realizó el coupage.

CATA:

Es un vino de color rojo picota de gran intensidad, que muestra una lágrima gruesa y persistente. En nariz se aprecian aromas intensos de frutas rojas y negras maduras (grosella negra, mora y ciruelas), notas minerales marcadas, también especias (pimienta negra, clavo, vainilla) así como tonos balsámicos que aumentan en intensidad en la copa, sobre un fondo que nos recuerda a notas de chocolate, café y tostados de la madera. En boca se muestra equilibrado, con muy buena acidez y entrada ligeramente dulzona. Un vino con mucho cuerpo, carnoso, largo y con taninos muy redondeados. Por vía retronasal se aprecian aromas de frutas, especias y notas de cacao y torrefactos, ofreciendo un final largo y persistente.

Ideal con carnes rojas, carne de caza, cordero y carne a la parrilla.

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