

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA 8A Mil Gracias

VARIETADES DE UVA:

Graciano: 100%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Graciano es siempre la última variedad en ser vendimiada en nuestro viñedo, a mediados de octubre. Una vez en bodega, realizamos una maceración en frío durante unos días para pasar a fermentar (con nuestras propias levaduras) a temperatura controlada y maloláctica en barrica francesa y americana, durante 9 meses. Se guarda en botella durante unos años antes de sacar al mercado.

CATA:

Vista: tiene un color profundo violeta.

Nariz: aparece el carácter reductivo de la variedad, junto con frutos negros muy maduros y pimienta blanca. Encontramos también notas minerales.

Boca: es una explosión de aromas conjugados con unos taninos suaves y agradables que invitan a seguir bebiendo.

Servicio: 18° C.

Maridaje: cordero, carne de caza, quesos curados, ajoarriero. Incluso platos con salsas cremosas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com