

VINUM NOBILE



*D.O. Ribera
del Duero*

VIÑAS DEL JARO Sembro

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 100%

LOCALIZACIÓN:

Finca El Quión. Pesquera de Duero.

ELABORACIÓN:

Es un vino de carácter frutal, que intenta expresar las características primarias de la variedad Tempranillo de la Finca. Se refuerza con un pequeño paso por madera que suele oscilar los 4 meses. Fermentación durante 10 días a temperatura de 25° C. El tiempo de maceración post-fermentativa es de 7 días con sus hollejos.

CRIANZA:

6 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés de 300 litros.

CATA:

Es un vino frutal, goloso y jugoso en boca, pero a la vez fresco, con unos taninos dulces, maduros y que lo hacen muy agradable, envolvente y sin dureza tánica.

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