

VINUM NOBILE

*Vinos
internacionales*



Oporto / BURMESTER Ruby

VARIETADES DE UVA:

Variedades de uva tradicionales del Duero.

ELABORACIÓN:

Recogida a mano en su punto óptimo, la uva es despalillada, estrujada y vinificada según un proceso que se basa en una cuidadosa maceración con extracción de color, taninos y aromas de los hollejos, complementada con remontados permanentes durante la fermentación. Esta se realiza en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada entre 28°-30° C, hasta alcanzar el grado Baumé deseado. En esta etapa, se agrega brandy de vino (beneficio), dando como resultado un vino fortificado. Obtenido del ensamblaje de vinos de diferentes grados de maduración y procedencia, realizados mediante crianza en acero inoxidable y madera durante un mínimo de 3 años, garantizando así un vino final rico, aromático y con un dulzor equilibrado.

CATA:

Color rubí rojizo profundo. Nariz vigorosa y elegante, marcada por la jovialidad aromática. Su excepcional aroma afrutado, fresco y original, resulta una experiencia única, persistente en paladar robusto, de gran vivacidad y persistencia.

MARIDAJE:

Servido solo, frío o con hielo, es excelente como aperitivo y también se puede disfrutar en cualquier momento del día. Su versatilidad y frescura expresan su potencial en una variedad de postres y quesos de intensidad media. Combina con mousse de fresa y yogur, clafouti de frutos rojos u hojaldre de camembert con frambuesas y romero.

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