

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Castilla*

FINCA CONSTANCIA Altos de La Finca

VARIEDADES DE UVA:

60% Petit Verdot, 40% Syrah.

ELABORACIÓN:

Las ondulaciones del viñedo de Finca Constancia nos ofrecen una variedad de suelos que dan lugar a parcelas únicas con personalidad propia. Estas diferencias nos permiten separar aquellas que se encuentran en las partes más altas, que miran a los ojos a la sierra de Gredos al norte y a los Montes de Toledo al sur. Su exposición al sol y la orientación de las viñas marcan la diferencia entre las uvas que se encuentran en la parte este y oeste, seleccionando para elaborar este vino solamente las que se encuentran en la cara este que nos ofrece una maduración y calidad superior. Fermentación maloláctica en barricas seleccionadas de roble francés de grano extrafino y tostado medio.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

La personalidad de este vino la define su color guinda bañado de aromas a chocolates oscuros y arándanos que se integran con las flores violetas aportados por el Syrah. El tacto suave de las rosas rojas acompaña la entrada en boca que se deja seducir por su tanino envolvente y longevo y sus recuerdos a caramelo. Mágica mezcla de variedades que nos transportan a las parcelas que ven nacer a las uvas. Mirándose desde las alturas.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Debe ser servido a una temperatura entre 18° y 19° C. Espectacular acompañante de chocolate negro y menta, además de quesos curados y carnes rojas.

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