

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Castilla*

FINCA CONSTANCIA Finca Constancia Selección

VARIETADES DE UVA:

40% Cabernet Sauvignon, 34% Tempranillo, 11% Petit Verdot, 9% Graciano, 4% Cabernet Franc y 2% Syrah.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza de forma manual, eligiendo las distintas variedades y escogiendo los mejores racimos en una estricta selección. Tras su despalillado y mediante gravedad se trasladan a los depósitos de fermentación alcohólica. Dicha fermentación se caracteriza por un riguroso control de temperaturas. La fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y americano donde posteriormente reposó durante trece meses, lo que le proporciona el perfecto toque de madera que perfila el carácter de cada variedad que lo compone. Crianza: 8 meses en barrica nueva de roble francés y americano.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Finca Constancia Selección es un vino de color cereza intenso con ribete violáceo. En nariz resalta la fruta roja madura, ciruelas, cerezas, fresas y grosellas. Tras una leve aireación en la propia copa, aparecen los aromas de especias que nos han aportado la excelente madera donde se ha criado: clavo, canela, vainilla y un lejano recuerdo de tabaco y toffes. En la boca es un vino redondo y cremoso. Sus meses de crianza hace que sus taninos dulces plenos de madurez den sensaciones aterciopeladas. Su persistencia es notoria y su posgusto es largo e intenso.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Debe ser servido a una temperatura entre 15° y 16° C con carnes rojas, quesos curados y embutidos ibéricos.

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