

# VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra  
de Castilla*

## FINCA CONSTANCIA Fragantia 5.5 Rosado

### VARIETADES DE UVA:

Syrah: 100%

### ELABORACIÓN:

Las uvas de la variedad Syrah son directamente seleccionadas en nuestro viñedo cuando llegan al momento óptimo de maduración, consiguiendo así conservar el alma de fresas, violetas y flores con toques golosos y afrutados tan característicos del Syrah. Realizamos vendimia nocturna en el mes de septiembre, buscando el momento más fresco de la noche. A su vez, las uvas se mantienen sumergidas en nieve carbónica desde la recolección hasta el momento del prensado. Para extraer todos los aromas que contiene el hollejo realizamos en la prensa una maceración prefermentativa en frío a 5° C durante 5 horas. Procedemos entonces, a un suave prensado, extrayendo únicamente el mosto flor. El proceso finaliza de forma natural cuando el equilibrio perfecto entre acidez, grado alcohólico y azúcar ha sido encontrado. El vino se conserva a 0° C hasta el momento justo del embotellado, y así conservar todo el carbónico natural proveniente de la fermentación.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Afrutado, fresco y fragante, Syrah Rose es un vino alegre y jovial... lleno de sensaciones únicas. Una sinfonía de notas de frutas carnosas y silvestres con un recuerdo floral. Su burbuja fina, intensifica su frescura, dando lugar a un sabor vivo con un toque goloso y seductor.

### MARIDAJE:

Marida con marisco, carnes blancas, aves con sencillas preparaciones a la plancha. Temperatura de consumo: 8°-9° C.

VINUM NOBILE, S.L.

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

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