

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Castilla*

FINCA CONSTANCIA Fragantia 5.5 Tinto

VARIETADES DE UVA:

Bobal 100%.

ELABORACIÓN:

La elaboración de estos vinos se realiza en base a una maceración de la uva para su fermentación. Tras la maceración, conseguimos la extracción de todo el color que las uvas Bobal tienen consigo. Posteriormente fermenta el mosto hasta alcanzar un equilibrio perfecto que marcará su personalidad. El vino se conserva a 0º C hasta el momento justo del embotellado, guardando así sus finas burbujas naturales provenientes de la fermentación. Vino totalmente innovador, original. La armonía entre su fineza, su sutileza y viveza se convierten en un resultado de sensaciones frescas y vibrantes con un final muy frutal. Su toque refrescante lo hace agradable a cualquier paladar.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Burbujas vivaces, llenas de un color vivo, profundo y potente. Son sus reflejos violáceos los predominantes. Aromas seductores en nariz donde encontramos frutas rojas como fresas y cerezas. En el paladar son experiencias agradables por su inmensa frutalidad, y recorre todas las partes de la boca dejándonos distintos recuerdos que persisten a lo largo del tiempo. Es su sabor suave, a la vez intenso, donde la nota dulce resalta en su conjunto.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Temperatura de servicio entre 8º-9º C. Perfecta combinación con platos especiados o picantes. Estupenda armonía con quesos cremosos y migas manchegas.

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