VINUM NOBILE

Vinos de la Tierra de Cádiz

FINCA MONCLOA
Finca Moncloa

VARIEDADES DE UVA:
Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Tempranillo, Merlot.

ELABORACIÓN:
La vendimia se realiza de forma manual y el transporte en cajas de de 15 kg de capacidad, realizando la selección en la propia viña. Le sigue la elección de los mejores racimos en la mesa de selección y su posterior despalillados y suave estrujado. La pasta se enfría a unos 12°-13° C antes de su llegada a los depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad para realizar la maceración/fermentación. Esta se prolonga por espacio de 12 a 15 días y se realiza a temperaturas suaves con el fin de mantener y potenciar los aromas. Tras de la fermentación maloláctica, se lleva a cabo la crianza en barricas de roble francés y americano durante más de12 meses. Terminada la crianza en barricas, se realiza el coupage, embotellándose posteriormente.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:
Vino de intensidad media alta, con tonalidad cereza picota y lágrima gruesa y persistente. Se aprecian aromas de frutas rojas y negras, con notas florales, especiadas y balsámicas que aumentan de intensidad en la copa, y finos tostados de la madera. Equilibrado, con buena acidez y entrada ligeramente dulzona, es un vino suave, pero con cuerpo, largo y con taninos redondeados. Por vía retronasal se aprecian aromas de frutas, especias y notas de madera y torrefactos. Final largo y persistente. Un vino para acompañar con aves, cerdo, comidas especiadas o con salsas fuertes, guisos, carnes rojas, carne de caza, cordero o carne a la parrilla.

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