VINUM NOBILE

Vinos de la Tierra de Cádiz

FINCA MONCLOA
Finca Moncloa
Edic. Limitada Tintilla de Rota

VARIEDADES DE UVA:
100 % Tintilla de Rota.

ELABORACIÓN:
La vendimia se realiza de forma manual y el transporte en cajas de plástico, realizando una primera selección en la propia viña y después la selección de los mejores racimos en mesa de selección, siendo despalillados y estrujados suavemente. La pasta se enfría a unos 12°-13° C antes de pasarla a depósito de acero inoxidable de pequeña capacidad para realizar la maceración/fermentación. Esta se prolonga por espacio de 16 días y se realiza a temperaturas suaves al objeto de mantener y potenciar los aromas. Después 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:
Es un vino de alta intensidad con tonalidad rojo picota. En boca equilibrado y fresco, con muy buena acidez y entrada ligeramente avocada. Un vino con cuerpo y estructura, carnoso, largo y con taninos redondeados; por vía retronasal se aprecian aromas de frutas rojas, especias y notas de cacao y torrefactos. Final largo y persistente. Ideal con carnes rojas, carne de caza, cordero y 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