

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Cádiz*

FINCA MONCLOA Tintilla de Rota

VARIETADES DE UVA:

100% Tintilla de Rota.

ELABORACIÓN:

La elaboración del vino dulce natural a partir de la variedad Tintilla de Rota la llevamos a cabo de forma tradicional, dejando sobremadurar la uva en la cepa. Después de la vendimia manual, los racimos se extienden sobre tiras de esparto y se someten al proceso de “asoleo” durante varios días, hasta alcanzar el grado de dulzor adecuado. Ya en la bodega, los granos de uva, una vez despallados y estrujados, son sometidos a maceración y fermentación durante varios días, hasta alcanzar entre 4 y 5 % de alcohol antes de ser prensados. Al mosto en fermentación obtenido se le añade un 10% de alcohol vínico para parar la fermentación. Después de unos meses de reposo a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, el vino envejece durante 20 meses en barricas de roble francés antes de su embotellado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Tintilla de Rota Dulce ofrece un intenso color cereza muy oscuro, con ribete púrpura y una lágrima densa y persistente. En nariz presenta intensos aromas a frutas negras muy maduras, vainilla, cacao y roble francés. En boca es sedoso, aterciopelado, persistente y con cuerpo, con suaves y elegantes taninos, y retrogusto a frutos rojos y negros, licor de cassis, caramelo, miel y finas notas de roble francés.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Ideal con quesos, foie, postres y helado de chocolate.

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