VINUM NOBILE

D.O. Ca. Rioja

MUGA
El Andén de la Estación

VARIEDADES DE UVA:
Tempranillo: 65%
Garnacha: 35%

SUELOS Y CLIMA:
Viñedos localizados en la zona más fría de Rioja a pesar de contar con un clima principalmente Mediterráneo. Vendimias a mediados de octubre. Los suelos son de origen aluvial, poco fértiles que obligan a producciones discretas.

ELABORACIÓN:
Fermentación con levadura indígena. Tras fermentación se mantuvo sobre lías hasta la primavera.
Crianza de 14 meses en barrica.

CATA:
Este vino presenta una capa media baja de color rojo rubí.
En nariz predominan los aromas de frutas rojas bien integradas con los aromas terciarios de los tostados de la crianza en barrica. Dentro de su madurez, mantiene un punto de frescor que lo hace muy atractivo.
En boca es ligero y muy definido, con un tanino sedoso, fresco y elegante gracias a una acidez perfectamente integrada.
Es un vino perfecto para tomar por copas y su maridaje muy versátil que hace de él un vino muy interesante.

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