

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA Crianza

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo, garnacha tinta, mazuelo y graciano.

GEOLOGÍA Y SUELO:

Suelo arcillo-calcáreo de la era terciaria.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual. Fermentación con levadura indígena en tinajas de madera. Crianza durante 22 meses en barricas fabricadas con nuestra selección de robles. Los orígenes de la madera proceden en un 80% de roble francés y 20% de roble americano.

Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresca. Una vez en botella se lleva a cabo un proceso de afinado durante un periodo mínimo de 9 meses en nuestra bodega.

CATA:

Este crianza muestra un color rojo rubí brillante, de capa media y ribete granate. En nariz tenemos un vino complejo en aromas donde destacan los aromas primarios de frutos tipo arándanos, con toques de especias. En boca es largo, equilibrado y elegante. Con una acidez perfectamente integrada y con un tanino suave. Muestra un final de boca muy largo y frutal. Perfecto para degustar ahora, pero también debido a su buen equilibrio y estructura puede permanecer en botella durante varios años.

MARIDAJE:

Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como chuleta de buey, así como a los embutidos y todo tipo de guisos.

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