

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA

El Andén de la Estación

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo y Garnacha

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 un color de intensidad media, con matices cereza picota. En nariz es muy expresiva domina fruta roja, estando en segundo plano notas especiadas muy bien integradas.

En boca destaca la suavidad, tanino dulce, un poco alcohólico pero muy bien integrado con la acidez y el volumen en boca. Muy largo dejando sensaciones de fruta madura muy persistentes.

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