

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

BERONIA

Graciano

VARIETADES DE UVA:

Graciano: 100%.

ELABORACIÓN:

Comienza con una maceración en frío previa a la fermentación para preservar todo su potencial. La fermentación alcohólica se desarrolla con temperatura controlada, entre 22 y 24° C, logrando así la mayor extracción aromática posible. Una vez finalizada, el vino permanece criándose durante seis meses en barricas nuevas de roble francés, seguidos de otros diez meses afinándose en depósito de hormigón. Tras su embotellado, continúa reposando un mínimo de cuatro meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Ofrece un profundo y elegante color cereza picota de capa alta. Despliega una nariz compleja y de gran intensidad aromática, predominando seductoras notas florales a violetas y lavanda, además de jugosa ciruela, sobre un sugestivo fondo especiado de laurel y tabaco. En boca destaca su gran elegancia dentro de su incuestionable estructura y poderío. Aparecen notas de fruta madura sobre un fondo mentolado, con una viva acidez y taninos firmes perfectamente integrados.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Armoniza a la perfección con todo tipo de pescados grasos, finos ahumados, selectos mariscos y quesos curados.

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