

# VINUM NOBILE



*D.O. Ribera  
del Duero*

## DOMINIO FOURNIER El Búho Roble

### VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo: 100%

### EL BÚHO:

En la D.O. Ribera del Duero, donde la tradición se escribe con paciencia, nace El Búho. Un vino que observa cada detalle, que espera el tiempo necesario para alcanzar la perfección y que sorprende con su carácter. Su mirada profunda recuerda que el vino no es solo sabor: es sabiduría, celebración y momentos que se comparten.

### ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable en contacto con las pieles, preservando toda la frescura varietal. Crianza mínima de 120 días en barricas de roble francés y americano. Un proceso sencillo y honesto al servicio de la expresión del Tempranillo.

### CATA:

Color picota intenso. En nariz, la fruta roja y negra se expresa con nitidez y frescura, entrelazándose con suaves notas especiadas y tostadas que aporta la crianza en roble. En boca tiene una entrada fresca y muy equilibrada, con un carácter fluido y ligero que invita a seguir bebiendo.

### MARIDAJE:

Versátil y fácil de maridar: carnes asadas ibéricas, quesos, embutidos, ensalada de pimientos asados con ventresca o pasta con tomate y albahaca. Servir entre 14 y 16° C.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)