

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Castilla*

FINCA CONSTANCIA Altozano Verdejo Sauvignon

VARIETADES DE UVA:

Verdejo: 70%

Sauvignon Blanc: 30%

LA FINCA:

En Finca Constancia, la paciencia y la constancia tienen su recompensa. Los viñedos disfrutan de una maduración pausada e inusual en el panorama vitivinícola castellano, que permite obtener vinos de alta calidad aromática y fenólica. Cada variedad espera su momento óptimo antes de ser recogida en una vendimia escalonada y especialmente cuidada.

ELABORACIÓN:

Vendimia nocturna para conservar la esencia de cada variedad. Las uvas reposan en maceración en frío, al abrigo del aire, antes del prensado. La fermentación alcohólica se realiza por separado para cada variedad, permitiendo que cada una se exprese libremente. El vino permanece sobre sus lías finas un mínimo de dos meses para desarrollar su untuosidad final en boca.

CATA:

Dorado con destellos verdosos. En nariz, explosión aromática: el Verdejo aporta notas florales, hinojo y hierba recién cortada; el Sauvignon Blanc suma frutas tropicales que evocan al mango y la fruta de la pasión. En boca es fresco, untuoso y de larga persistencia muy agradable al paladar.

MARIDAJE:

Ideal como aperitivo, con mariscos, pescados y ensaladas. Servir entre 9 y 10° C.

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