

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Castilla*

FINCA CONSTANCIA Altozano Tempranillo

VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo: 100%

LA FINCA:

En Finca Constancia, la paciencia y la constancia tienen su recompensa. Sus viñedos disfrutan de una maduración pausada e inusual en el panorama castellano, que permite obtener vinos de alta calidad aromática y fenólica. La vendimia se realiza de forma escalonada, buscando el momento óptimo de madurez de cada parcela.

ELABORACIÓN:

Vendimia nocturna con selección previa de parcelas en campo. Las uvas se someten a una maceración en frío a 5° C en contacto con los hollejos, para conservar los aromas frutales y obtener un color vivo e intenso. Tras la fermentación, el vino descansa tres meses en barricas de roble francés y americano.

CATA:

Gran intensidad aromática: frutos rojos y negros bien maduros y notas de regaliz que reflejan la tipicidad del Tempranillo con toda su pureza. La barrica suma toffee y vainilla en perfecta armonía. En boca es suave y amable, con taninos bien integrados y un extraordinario equilibrio entre mermelada y frutas compotadas.

MARIDAJE:

Perfecto para marinar con pizzas, pasta y carnes rojas. Temperatura de consumo: 18-19° C. Temperatura de conservación: 15-17° 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