

VINUM NOBILE



*Vinos de la Tierra
de Cádiz*

FINCA MONCLOA

Finca Moncloa

VARIETADES DE UVA:

Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon.

LA FINCA:

Finca Moncloa, en Arcos de la Frontera, es un territorio donde el clima cálido y seco de Cádiz marca el carácter de sus vinos. Sus suelos singulares y una filosofía vinícola exigente dan lugar a tintos de personalidad inconfundible y fiel reflejo de su entorno.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual con doble selección en viña y en mesa de selección. Las uvas, despalilladas y estrujadas suavemente, se enfrían antes de la maceración-fermentación en acero inoxidable durante 16 días a temperatura controlada. Tras la maloláctica, crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano, seguida de coupage final.

CATA:

Cereza picota de intensidad media alta con lágrima gruesa y persistente. Nariz compleja: frutas rojas y negras maduras — grosella, mora, ciruela—, notas especiadas —pimienta, clavo, vainilla—, matices balsámicos y finos tostados de madera. En boca es equilibrado, suave pero con cuerpo, entrada ligeramente dulzona, taninos redondeados y final largo y persistente.

MARIDAJE:

Aves, cerdo, guisos, carnes rojas, caza, cordero y carne a la parrilla. También con platos especiados y salsas de carácter intenso.

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