

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA Selección Especial

VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano y Mazuelo.

GEOLOGÍA Y SUELO:

Procedente de viñedos en terrazas arcillo-calcáreas del Terciario, a los pies de los Montes Obarenes y la Sierra Cantabria. Suelos pobres y bien drenados que aportan finura y estructura, con el carácter más atlántico de la Rioja Alta.

ELABORACIÓN:

Selección de viñedos de bajo rendimiento, vendimia manual en cajas de 180 kg y transporte refrigerado. Fermentación en tinos de roble con remontados suaves y maloláctica espontánea en barrica. Crianza de 26 meses en barricas de roble francés de su propia tonelería, clarificación con clara de huevo fresca y 18 meses de afinamiento en botella.

CATA:

Rojo picota intenso con reflejos granates. En nariz manda la madera con especias, clavo y cacao, sobre fruta madura y un fondo balsámico. En boca es suave, redondo, de textura sedosa y tanino pulido. Final largo, elegante y persistente, con un sello especiado y frutal.

MARIDAJE:

Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como chuleta de buey, así como a los embutidos y todo tipo de guisos.

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