

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA

Aro

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo y Graciano.

GEOLOGÍA Y SUELO:

Arcillo-calcáreo y aluvial.

ELABORACIÓN:

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera, de pequeña capacidad, sin control de temperatura con levaduras indígenas. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta dos o tres semanas. Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

CATA:

Color rojizo muy vino, con tonos violetas. Capa media alta. En nariz es muy intenso, donde dominan frutos del bosque (mora, zarzamora...), con una nota a violetas bastante marcada. En segundo plano aparecen las notas procedentes del roble francés (clavo, vainilla, frutos secos...) mostrando la alta calidad de esta. En boca tiene cuerpo medio, donde destaca la buena acidez, tanino presente redondo, con sensación de dulzor. Vuelven a aparecer los frutos del bosque, violetas y una madera muy bien integrada. El final es muy largo y elegante, con una gran capacidad de guarda debido a su acidez y tanino.

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