

# VINUM NOBILE



*D.O. Navarra*

## SERIE AHORA Tinto Nude

### VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 100%

### ELABORACIÓN:

Las uvas fermentan con las levaduras de nuestro viñedo en depósitos de acero inoxidable. Este vino permanece unos meses en bodega suavizando sus taninos y sin ningún tipo de artificio siendo la expresión más pura y afrutada de nuestro tempranillo.

### CATA:

Colores morados típicos de su juventud junto a frutos rojos frescos y una firme acidez protagonizan este vino. En boca encontramos aromas frutales de fresa y frambuesa y de plantas aromáticas presentes en la viña como la lavanda, el romero y el tomillo.

### MARIDAJE:

Lo puedes combinar con carnes, pescado en salsa, fiambres y quesos. Es el vino perfecto para tapear. Y si es verano tienes que saber que este tinto entra muy bien fresquito.

### ¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Puedes disfrutar este tinto ahora pero tiene capacidad de mantenerse intacto hasta 3 años.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)