

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE AHORA Crianza Origen

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 40%

Garnacha: 25%

Merlot: 20%

Graciano: 15%

ELABORACIÓN:

Coupage de variedades tintas de diferentes fincas. En bodega fermentan por separado con nuestras propias levaduras y posteriormente envejecen en barricas de roble americano y francés usado de 225 L durante 9 meses. Cada variedad aporta algo diferente a la mezcla. Fruta, color, frescura...la idea es que, como un conjunto de amigas, cada variedad y su personalidad construyen un grupo bien avenido.

CATA:

Color rojo cereza picota con notas frescas de fruta negra com arándanos y moras maduras junto con especias como el clavo, el anís o la canela. También encontrarás un punto de cacao y café. En boca la fruta y las especias tostadas contrastan con una buena acidez y un final muy fresco.

MARIDAJE:

Este crianza es un vino muy versátil, para disfrutar sin comida, con tapas sencillas, embutidos, barbacoas o incluso como contrapunto a pucheros consistentes y carnes asadas.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Este crianza tiene por delante 5 años para ser disfrutado con su personalidad intacta aunque en añadas señaladas puede incluso guardarse un par de años más.

VINUM NOBILE, S.L.

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

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com