

# VINUM NOBILE



*D.O. Navarra*

## SERIE AQUÍ Uva Doble

### VARIEDADES DE UVA:

Viognier: 100%

### ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Las uvas tras ser prensadas fermentan con levaduras propias de nuestro viñedo en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación este vino se cría durante 6 meses con sus lías para posteriormente ser embotellado.

### CATA:

En nariz y boca encontramos pera, frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque así como un fondo de aromas florales. Es un vino con una bonita concentración de fruta y con un toque cítrico final que aporta frescura al vino.

### MARIDAJE:

Pescado blanco, arroces y pastas con marisco o carnes blancas a la plancha son buenos acompañantes para este vino.

### ¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Es un vino muy fresco en su juventud que además envejece de cine. Tenemos experiencia en abrir botellas tras 5 años que están espectaculares.

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)