

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE AQUÍ Labrit Tinto

VARIETADES DE UVA:

Garnacha: 100%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. La mitad del vino pasa 6 meses en barricas francesas de 225 L de segundo y tercer uso. Mientras tanto la otra mitad permanece en tanques de hormigón. Antes de salir al mercado este vino pasa 6 meses de crianza en botella.

CATA:

Visualmente muestra un color rojo picota con destellos violáceos. En nariz desprende notas distintivas de la variedad como aromas a violetas que se entremezclan con fruta roja: fresas, moras y toques de ciruela. Los aromas se completan con un punto balsámico refrescante. En la boca continuamos detectando una gran concentración de todo lo anterior combinado con unos taninos muy bien integrados. Un fantástico equilibrio entre alcohol y cuerpo protagoniza este vino. Su intenso final se alarga dejando a su paso una sensación aterciopelada y envolvente.

MARIDAJE:

Labrit Tinto acompaña muy bien a la cocina mediterránea, quesos semicurados, verduras asadas, pescados grasos al horno y carnes como el conejo guisado o un buen solomillo de cerdo.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Puedes disfrutarlo desde ya pero tiene un potencial de envejecimiento de 5 años.

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