

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE AQUÍ Zarpas

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 100%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable continua su evolución en barricas de roble americano durante 12 meses. Posteriormente descansa unos meses en botella donde evoluciona y madura antes de salir al mercado.

CATA:

En vista tiene un color rojo rubí intenso con tonalidades cereza. En nariz predominan los frutos rojos especialmente la cereza así como fruta negra como la mora. Los suaves toques de vainilla de la crianza arropan este vino. En boca resulta redondo, maduro y de taninos firmes y aterciopelados. Postgusto largo en el que recrearse.

MARIDAJE:

No pierdas la oportunidad de disfrutarlo junto a platos tradicionales como potajes de legumbre, un cochinillo asado o unas ricas costillas de cordero. Los quesos curados y embutidos como el jamón y el chorizo ibérico también son acompañantes formidables.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Se puede beber ahora pero aunque cueste esperar par abril puedes guardarlo entre 5 y 10 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