

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE AQUÍ Mil Gracias

VARIETADES DE UVA:

Graciano: 100%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Sólo elaboramos este vino en años excepcionales. Nuestra Graciano es siempre la última variedad en ser vendimiada ya que necesita tiempo para alcanzar la madurez necesaria. Una vez en bodega, realizamos una maceración en frío durante unos días para pasar a fermentar con nuestras propias levaduras. La fermentación maloláctica y posterior crianza ocurre en barrica francesa y americana durante 9 meses. Esta variedad, de carácter rústico y alta acidez, nos pide siempre unos años en botella antes de salir al mercado.

CATA:

En vista tiene un color granate oscuro y profundo. En nariz puede aparecer un proco cerrado y tímido al principio, algo típico de la variedad, pero al agitar la copa enseguida aparecen frutos negros muy maduros junto a especias como la pimienta y un contrapunto de notas minerales. En boca es una explosión de aromas combinados con unos taninos firmes y agradables que invitan a seguir bebiendo un vino que resulta muy persistente.

MARIDAJE:

Cordero, carne de caza, quesos curados, ajoarriero. Incluso platos con salsas cremosas.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Se puede disfrutar desde ya pero debido a su alta acidez y concentración creemos que tiene una ventana de seguir evolucionando muy favorablemente de 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