

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE SIEMPRE Reserva

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 60%

Merlot: 30%

Cabernet Sauvignon: 10%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Las mejores uvas de nuestras mejores viñas en Traibuenas son el inicio de todo. La vendimia exige la espera del momento óptimo de madurez. En bodega fermenta por separado cada variedad con levaduras autóctonas para posteriormente continuar su evolución en barricas de roble nuevas. Roble americano para el Tempranillo y francés para la Merlot y el Cabernet Sauvignon durante aproximadamente 15 meses. Este vino pasa en botella al menos 5 años antes de abandonar la bodega.

CATA:

Color rojo rubí con destellos color teja. En nariz predominan aromas frutales maduros, de mermelada y especias. En boca es redondo, maduro y suave. Tiene un buen paso de boca, equilibrado y con taninos aterciopelados y una madera muy bien integrada. Es sabroso, vivo y con gran potencial de envejecimiento.

MARIDAJE:

Quesos curados, embutidos ibéricos, cordero asado, carne de caza estofada o platos con salsas cremosas que sin duda complementarían la acidez y riqueza del vino.

¿TE ABRO O TE GUARDO?:

En nuestra bodega guardamos los vinos más tiempo de lo que marca la DO Navarra dejando que el vino se redondee y tenga esa sedosidad que seguro que estás buscando. Por esa razón puedes disfrutarlo ya pero también puedes guardarlo hasta 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