

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

SERIE SIEMPRE Gran Reserva

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo: 60%

Merlot: 30%

Cabernet Sauvignon: 10%

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

En añadas muy señaladas nos podemos permitir hacer una selección de nuestras mejores uvas para elaborar este gran vino. 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 24 meses. El vino se estabiliza naturalmente por gravedad por lo que pueden aparecer precipitados con el tiempo.

CATA:

Color rojo cereza profundo y con destellos color teja. En nariz predominan los aromas de frutas negras, chocolate, café, especias y tostados de la madera. En boca es muy sabroso y potente con un buen equilibrio entre las notas tostadas y la fruta madura.

MARIDAJE:

Es un vino para acompañarte durante las buenas celebraciones. Quesos curados y añejos, verduras asadas y legumbres, guisos y carnes al horno, setas y si eres de las personas que bebe tinto hasta en el postre no dejes pasar una copa de este vino con chocolate negro.

¿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 más allá de 15 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.vinumobile.com