

# VINUM NOBILE



*D.O. Navarra*

## SERIE SIEMPRE Corazón de Finca Montijo

### VARIETADES DE UVA:

Merlot: 90%

Cabernet Sauvignon: 10%

### ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Nuestra finca Montijo se caracteriza por su bajo rendimiento y bajo color en los vinos resultantes de esta parcela. Es una selección de uvas que nos proporciona una estupenda concentración de aromas y sabores. En bodega fermenta con nuestras propias levaduras y envejece en barricas de roble francés nuevas durante un largo año. Este vino permanece en botella unos años y tiene potencial para muchos más. Se beneficia enormemente del tiempo en botella.

### CATA:

Bonito color cereza intenso, capa media baja, característica de esta parcela especial. En nariz predominan los aromas de fruta madura como mermelada de arándanos bien integrados con los tostados de la madera y las especias. En boca los taninos son sedosos con un postgusto largo. Elegante y equilibrado.

### MARIDAJE:

Estás ante un vino para tu aniversario, para Navidad, para celebraciones importantes o simplemente porque quieres celebrar la vida. Consejo: este vino debe consumirse con deleite y te recomendamos maridarlos con platos de carnes de cerdo, ternera, cordero y quesos curados.

### ¿TE ABRO O TE GUARDO?:

Disfruta de este vino Ahora o durante los próximos 20 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