

# VINUM NOBILE



*D.O. Ribera  
del Duero*

## VINEA MAGNA **Sembro**

### **VARIETADES DE UVA:**

Tempranillo (Tinto Fino).

### **GEOLOGÍA Y SUELO:**

Viñedos de 15 a 30 años en las terrazas del valle del Duero, repartidos entre Pesquera de Duero, Quintanilla de Onésimo, Quintanamanvirgo y Quintana del Pidio. Suelos calcáreos y pedregosos, con el carácter mineral y terroso propio de la Ribera.

### **ELABORACIÓN:**

Crianza de 4-5 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, de primer y segundo año. Sale al mercado entre 8 y 12 meses después de la vendimia.

### **CATA:**

Rojo cereza profundo con ribete granate. En nariz, frutos rojos, caramelos de frambuesa y notas florales. La barrica suma taninos cremosos, un sutil balsámico y el toque terroso de la Ribera. En boca es frutal, cremoso y fresco, con un final donde brillan los caramelos de violeta. Ligero, elegante y gastronómico.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)