

VINUM NOBILE



*D.O. Ribera
del Duero*

VINEA MAGNA Sembro Edición Limitada

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo (Tinto Fino).

GEOLOGÍA Y SUELO:

Selección exhaustiva de los mejores viñedos de más de 30 años en Pesquera de Duero, Quintana del Pidio y Gumiel del Mercado. Suelos más calizos y pobres, situados en las partes más altas del territorio, que aportan finura y tensión a la variedad.

ELABORACIÓN:

Crianza de más de 12 meses en barrica nueva de roble francés. Sale al mercado un año y medio después de la vendimia. Producción muy limitada: 76 barricas, 30.412 botellas numeradas.

CATA:

De color especialmente intenso y maduración fenólica sobresaliente. Rojo picota de alta intensidad. Nariz profunda con cerezas y picotas, especias, balsámicos y menta, con un fondo mineral-terroso. En boca es rico, frutal y pleno, con taninos cremosos y una acidez fresca que alarga todo el recorrido. Final largo con recuerdos de menta y un toque de chocolate.

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