

VINUM NOBILE



*D.O. Ribera
del Duero*

VINEA MAGNA La Pinaleta

VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo (Tinto Fino).

GEOLOGÍA Y SUELO:

Parcelas únicas de viñedos viejos en Moradillo de Roa, Quintana del Pidio, Quintanilla de Onésimo y Pesquera de Duero, a altitudes de 750 a 1.100 m. Suelos pedregosos, calizos y pobres, que cohabitan con los pequeños montes de pinos que dan nombre al vino.

ELABORACIÓN:

Cada viñedo se elabora por separado, respetando su suelo y entorno. Los coupages se deciden por cata sucesiva durante la crianza, con un mínimo de 24 meses en barrica francesa. La añada 2022: 8.144 botellas numeradas con 26 meses de crianza.

CATA:

Rojo picota de capa alta. En nariz, finas maderas, leves torrefactos y notas minerales bajo amplia influencia frutal de arándanos, grosellas y crema de Cassis. En boca es equilibrado, fresco y sutil, con taninos dulces y larga retronasal frutal y mineral. Un vino pensado para mejorar en botella durante al menos dos décadas.

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