

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA

Eneas

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo y Viura.

ELABORACIÓN:

Tras seleccionar racimos enteros, fermenta en depósitos abiertos de roble. Las uvas se introducen en capas de un metro para evitar aplastamientos y lograr una maceración carbónica homogénea. A los dos días, se elimina el mosto de escurrido garantizando que el resto complete la fermentación intracelular. Una semana después, se descuba y las fracciones terminan su fermentación en cubas de madera de pequeña capacidad.

CATA:

Color rojo picota brillante de capa media con tonos violáceos. Nariz de característico perfil de maceración carbónica, predominando fruta roja fresca como frambuesa, fresa y mora, junto a regaliz y plátano. En boca muestra estupenda acidez, resultando fresco, equilibrado y sedoso. Destacan nuevamente las nítidas notas frutales sostenidas por un tanino suave de textura claramente golosa. El final en boca es largo, muy persistente y deja agradables recuerdos a fruta fresca.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar cocina tradicional riojana, especialmente chuletillas al sarmiento, así como embutidos, carnes a la brasa y platos informales.

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