

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA

Blanco

VARIEDADES DE UVA:

Viura, Garnacha blanca y Malvasía de Rioja.

SUELO:

Arcillo-calcáreo y arcillo-ferroso.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual. Tras una ligera maceración de los hollejos con el mosto en la prensa, el vino fermentó en tinós de madera de distintos volúmenes, realizando una parte la fermentación en barrica nueva de roble francés del distrito de Nevers. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino permaneció durante 4 meses en barrica, con trabajos periódicos de batonnage sobre lías finas para protegerlo del oxígeno y aportar volumen, suavidad y complejidad.

CATA:

Presenta un color amarillo pajizo pálido y brillante. En nariz ofrece una intensidad media, con notas de flor blanca y fruta de hueso, acompañadas de sutiles matices cítricos y un delicado fondo especiado procedente de la fermentación en madera. En boca muestra una acidez viva y bien definida, equilibrada con el volumen y la textura aportados por las lías. El final es largo y fresco, con recuerdos cítricos, fruta de hueso y una ligera sensación salina que prolonga la persistencia.

MARIDAJE:

Excelente con pescados blancos, mariscos y arroces de mar. Muy adecuado para tomar por copas o como entrante, realzando momentos 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