

Noble Cru 2015

ENOLOGÍA

Mourvèdre 40% - Syrah 20%
Petit Verdot 20% - Cabernet Sauvignon 20%
3 600 botellas producidas
Añejamiento: 14 meses en barrica francesa de primer uso
Terminado: Clarificado y filtrado
Levadura: CSM-CLOS

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 7 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito descompuesto

SABORES DOMINANTES



Cereza



Tocino ahumado



Cuero



Regaliz



Anís

NOTAS DE CATA:

Impulsado por frutas rojas, este vino equilibra de la mejor manera los aromas primarios y terciarios. Notas dulces de cereza roja y especias dominan los aromas en una primera aproximación. Los taninos del roble son suaves y bien integrados con un acabado aterciopelado.

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Un vino de gran complejidad que ha sido el buque insignia de nuestra bodega desde nuestros inicios. Con taninos bien integrados, pero presentes, es estupendo para maridajes de alta intensidad. Potencial de guarda 15-20 años.

