

RIVIERA

Wines & Spirits

NOVELLUM DE REJADORADA

Crianza



España.

PAÍS

Toro.

D.O

100% Tinta de Toro.

UVAS

Rejadorada.

BODEGA

Cuidadosa vendimia manual de viñedos de entre 25 y 50 años. Fermentación lenta por debajo de los 23°C y maceración intensa.

PROCESO

12 meses en barricas de roble americano y francés combinado con robles europeos.

CRIANZA

Ahora y en los próximos 8 años.

POTENCIAL DE GUARDA

Vista: Color rojo guinda con matices rubí.

NOTA DE CATA

Nariz: Aromático y complejo, combinado de fruta madura con aromas tostados de madera y notas de laurel.

Boca: En boca amplio, bien equilibrado con una correcta acidez, excelente persistencia, se conjugan bien con el equilibrio aromático y gustativo con un final largo y sedoso.

La boca intensa y sedosa de

MARIDAJE

Novellum marida a la perfección con carnes a la brasa o asadas, además de quesos curados.

14.5%.

VOLUMEN DE ALCOHOL

4.79 gr/l.

ACIDEZ TOTAL

1,62 gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL