

# NUMANTHIA

---

## D.O. Toro

En el año 2000, cuando el equipo de enólogos estaba realizando el proceso de selección de las 100 parcelas para la creación de Numanthia, los vinos procedentes de las vides más antiguas destacaron especialmente por ser más suaves y por expresar una mayor delicadeza y profundidad en sus componentes. El equipo decidió embotellar el vino obtenido de ellas por separado, y fue así como nació Termanthia. En sus primeros años, Termanthia era un monovarietal de Teso de los Carriles, pero, desde la añada de 2014, ha evolucionado hasta convertirse en un ensamblaje de vinos muy viejos y equilibrados procedentes de 3 o 4 de los terruños más antiguos y especiales de Bodega Numanthia.



## TERMANTHIA 2015

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIETADES

100% Tinta de Toro.

### ELABORACIÓN

Edad de las vides: 100 años o más. La finca centra su atención en las vides más antiguas y expresivas a la horade crear Termanthia.

Para preservar su fruta y su estructura, este vino no se clarifica.

Tras una fermentación de entre 15 y 22 días, las uvas se dejan con los hollejos, asegurándose de que la interferencia sea mínima, para evitar la sobreextracción.

### NOTAS DE CATA

Color picota madura, de capa alta sin evolución. Aroma intenso y embriagador, sugerente y complejo, con múltiples matices aromáticos nos encontramos en primera instancia frutillos negros como grosellas y cassis, flor de violeta, especias de clavo y nuez moscada, hoja de tabaco y notas frescas de tomillo y romero, y todo ello con balance y armonía. Una gran expresión y delicada al mismo tiempo, frutillos negros, violetas, notas de monte bajo y especias dulces cubren la boca con armonía. El recuerdo es fresco y largo, delicado y emocionante.

### MARIDAJE:

Este vino puede maridar muy bien con platos de aromas terrosos o de caza, como pechuga de ganso con salsa de pasas, conejo teriyaki a la parrilla o costillar de cordero con costra de hierbas. Además, el pan tostado con chocolate amargo y la pimienta de Jamaica complementan la intensidad del vino.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)