

# NUMANTHIA

## D.O. Toro

Creado en 1998, Numanthia ejemplifica el cambio en la gestión del viñedo y la elaboración de vinos en Toro quepuso a la región en el mapa y desveló esta joya española al mundo. Numanthia es el primer vino de Toro que contiene una expresión tan variada del terruño, con una mezcla de más de 100 parcelas.



### NUMANTHIA 2019

#### FORMATOS

**0,75 L**

**1,50 L**

#### VARIEDADES

100% Tinta de Toro.

#### ELABORACIÓN

Elaboración tradicional. 100% despalillado. Maceración en frío de 4 días. Fermentación alcohólica de 7 días con remontados diarios. Maceración posfermentativa con hollejos y ligeros pisados tras la fermentación. Temperatura controlada entre 26 y 28 °C. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza de 18 meses en barrica nueva de roble francés de 225 y 400 litros (60% de barrica nueva y 40% de barrica de segundo uso). Trasiegos cada 4 meses.

#### NOTAS DE CATA

Color picota madura con reflejos rubí. Elegante, amable, fresco y profundo, con recuerdos a frutillos rojos, monte bajo, fondo de especias dulces y grafito. La entrada es expresiva, amplia, amable, fresca y golosa. El tanino es serio y maduro, bien cubierto y con una gran sensación de volumen. Fruta negra como arándanos y grosellas, vainilla, canela, grafito, nuez moscada y recuerdos de romero. Una buena acidez lo alarga y permite que pueda envejecer con gracia a lo largo de los años.

#### MARIDAJE:

Bacalao al pil pil, pulpo a la parrilla con mayonesa de wasabi, cochinillo asado, cocido castellano o un cremoso bizcocho de café irlandés.

ASEUNIV, S.L.

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

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