

NUMANTHIA

D.O. Toro

Creado en 1998, Numanthia ejemplifica el cambio en la gestión del viñedo y la elaboración de vinos en Toro que puso 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 bodega nueva de roble francés de 225 y 400 litros (60% de bodega nueva y 40% de bodega 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