



Noctámbulo

D.O.Ca RIOJA

Elaborado con uvas Tempranillo de la Rioja Alavesa, consiguiendo un aroma avainillado, con toques a nuez moscada y madera ahumada. En paladar es suave y elegante, característica que le convierte en el vino perfecto para disfrutar de la tranquilidad e intimidad de la noche.

GRADOS

13,5

TEMP. SERVICIO

16/17°

ELABORACIÓN

Tras una vendimia seleccionada, los granos de uva fermentan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Fermentación maloláctica.

VARIEDADES

100% Tempranillo

CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés y americano durante al menos 12 meses, obteniendo en esta fase el equilibrio aromático que le caracteriza. El vino reposa en botella el tiempo necesario previo a su salida al mercado.

CATA

Color rubí con ribete a tejado, de capa media. Aromas a frutos negros, madera ahumada e, incluso, notas a vainilla y nuez moscada. Paladar con textura suave y elegante. Larga persistencia en boca, dejando una sensación fresca y jugosa que nos trae de vuelta las frutas del inicio.

MARIDAJE

Ideal para acompañar legumbres, embutidos, quesos curados, carnes blancas, pasta y caza menor.

