



NdQ Roble

Procedencia:

Jumilla - España

Composición:

100% Monastrell

Crianza:

**3 meses en barrica de roble
Americano y Francés**

Este vino nace en un viñedo a una altura de 800 metros sobre el nivel del mar, con suelo calcáreo y calizo de color marrón muy pobres en materia orgánica. Las parras más jóvenes de esta parcela tienen 20 años de edad, dando un vino mucho más denso y profundo que un roble tradicional.

A la vista destaca un hermoso color cereza. La nariz muy perfumada, clásica de los vinos de Jumilla, recuerda frutas frescas y las bayas silvestres, todo armonizado con toques de café y tostados

En boca es goloso, franco, vibrante y fresco. Su final es largo y cremoso, con taninos muy bien pulidos.

NdQ, Nacido del Quorum, ha sido calificado por la Guía Peñin en España con 91 puntos y es considerado como uno de los mejores vinos de este país relación calidad precio. Una verdadera joya que no debe dejar de probar.