



## Numanthia

<b>Procedencia:</b>	<b>Toro - España</b>
<b>Composición:</b>	<b>100% tinta de toro</b>
<b>Crianza:</b>	<b>18 meses en roble francés</b>

Pasa 9 días con 2 remontados diarios. Elaboración tradicional. 100% despalillado. Temperatura controlada entre 26° C y 28° C. maceración prolongada con los hollejos durante 28 días, con remontados suaves. Vendimia exclusivamente manual con rigurosa selección en viñedo de racimos en perfecto estado sanitario y en su momento óptimo de madurez.

En vista de color rojo oscuro, brillante y profundo, con intensos reflejos rubí. En nariz intenso y complejo que presenta varios niveles aromáticos: primero, notas de fruta roja y fresca especialmente de fresas y picotas, acompañadas de aromas de crema pastelera. En nariz hay ligeros toques balsámicos y toques de cedro perfectamente ensamblados con especias dulces como cardamomo, canela y almendras tostadas. En gusto un vino intenso, potente y nervioso con una estructura increíble. Una expresión de fruta impresionante, taninos dulces y madurados conforman una sensación sustanciosa y viscosa en boca.

El final muy largo y elegante, con varios aromas frutales además de notas tostadas y de pimienta, subraya la complejidad y la elaboración artesanal de este extraordinario vino.