
BADEN NUMEN

Roble

2015

Variedades de Uva:

Tinto Fino.

Selección de uva procedente de nuestros viñedos. Suelos calcáreos y gravas

Vinificación

Vendimia y selección manual. Vinificación tradicional respetando la naturaleza del fruto. Despalillado, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, 23 días de maceración a 25° C y fermentación maloláctica en deposito.

Crianza:

9 meses en barrica. 80% roble francés, 20% roble americano.

Nota de cata:

Visual: Rojo picota brillante propio de su juventud.

Olfativo: Nariz muy intensa y elegante, donde predominan las notas de frutas rojas.

En boca: Es suave, expresivo y muy frutal

