

Bodegas Numanthia - Numanthia (2011)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Numanthia
Nombre	Numanthia
Año	2011
Uvas	Tinta de Toro (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Toro
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	14.5 %
Precio	34,95 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro

CONSUMO

Platos Grandes carnes, caza, arroces de montaña y carnes a la brasa.

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Barrica	18 Meses
Info. sobre	Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección en viñedo de racimos en perfecto estado sanitario y en su momento óptimo de madurez. Vinificación: Fermentación durante 9 días con 2 bazuqueos diarios. Elaboración tradicional. 100% despalillado. Temperatura controlada entre 26 y 28°C. Maceración prolongada con los hollejos durante 25 días con bazuqueos suaves. Envejecimiento: Crianza en barrica nueva de roble francés durante 18 meses. Trasiegos cada 4 meses. Embotellado: Embotellado en julio de 2013.
Tierra	Viñedos situados en Valdefinjas y Toro, con orientación sur-suroeste y ubicados a una altitud media de 700 metros. Superficie: 49 hectáreas. Edad: Edad media de 30 a 35 años. Suelo: Arenoso sobre subsuelo de arcilla. Clima: Continental con influencia atlántica.



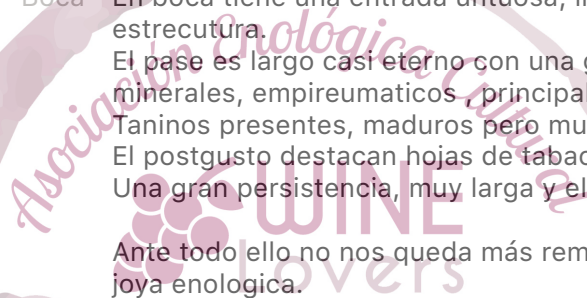
Bodegas Numanthia - Numanthia (2011)

CATAS (1)

Fecha **25 de noviembre de 2015**
Catador Yo
Puntuación 98.0
Visual Rojo oscuro brillante y profundo, con intensos reflejos rubí.

Olfato Intensamente aromático con destacada presencia de frutas negras, principalmente arándanos y grosellas negras, potente y concentrado. Poco a poco va abriendo a notas especiadas de pimienta negra y clavo y a notas tostadas procedentes de la madera. Al agitar va saliendo aromas de tabaco de pipa, cacao, nuez moscada, caramelo de café con leche. Sensaciones muy sólidas y elegantes

Boca En boca tiene una entrada untuosa, intensa y vigoroso con una asombrosa estrecutura. El pase es largo casi eterno con una gran expresión frutal, notas minerales, empireumaticos, principalmente cacao y madera de cedro. Taninos presentes, maduros pero muy agradables, buena acidez El postgusto destacan hojas de tabaco y toques balsámicos. Una gran persistencia, muy larga y elegante. Ante todo ello no nos queda más remedio que hincar la rodilla ante esta joya enologica.



BOTELLAS SACADAS (1)

25/11/15	Precio de	40,00 €	25/11/15	Consumido		
----------	-----------	---------	----------	-----------	--	--