



Tierra: Viñedos situados en Valdepinos 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.

## CATAS (2)

---

Fecha	28 de marzo de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	91.0
Notas	En este caso la añada es la correspondiente al 2012. En este caso nos pareció algo inferior al que probamos anteriormente del 2011. Muy parecido a los grandes reservas riojanos .
Visual	Picota madura corazón negro con ribete rojo tirando a tejs
Olfato	Intensa complejidad aromática, con aromas a chocolate, ahumados, fruta negra madura, bayas del bosque, Especiado a pimienta y laurel, tabaco. Con el paso evoluciona a cuero viejo.
Boca	Entrada potente, con mucho cuerpo y rquilibrado Acidez correcta y taninos muy sedosos. En el paso predominan las notas a cuero con alguna arista de cuadra. Persistencia alta
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 estrechura. El pase es largo casi eterno con una gran expresión frutal, notas minerales, empireumáticos , 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 enológica.

# Bodegas Numanthia Numanthia (2011)

## BOTELLAS SACADAS (1)

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

