



VITIS NATURA ROBLE 7.

Vino ecológico.

Bodega: VITIS NATURA

Añada: 2006

Vino: 7 meses en 80 % roble Americano / 20 % roble Francés.

Variedad: 40 % bobal, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot y petit verdot.

Alcohol: 14,5 °

Origen: Sur de Cuenca (Zona Manchuela)

Garantía de origen: Vino de la Tierra de Castilla.

Elaboración y embotellado: la bodega y el viñedo están en el mismo lugar. Elaborado a partir de uvas ecológicas.

NOTAS DE CATA:

Rojo picota, brillante. Aromas de buena intensidad. Fruta (madura) roja. Impresiona el leve tostado y sobretodo el aroma a chocolate sobre un fondo balsámico y de pedregal. De entrada en boca finísima y golosa. Gran poderío en estructura, que soporta sus 14,5° magistralmente, con sus envolventes balsámicos que le aportan frescura. Hasta en la retronasal existe mineralizad. Sensación de terruño.



ETIQUETAS



Vitis Natura **Vino DE LA TIERRA de Castilla**

Este vino no ha sido sometido a ningún tratamiento de estabilización, por lo que pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad del mismo.

It has not been subject to any stabilizing process and therefore may contain sediments which do not affect its quality.

Variedades/Varieties: Bobal 48%, Syrah 12%, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 10%, Cabernet Sauvignon 10%, y Merlot 10%.

Crianza: 7 meses en roble francés y americano.
Maduration: 7 months in french and american oak.

Contiene sulfitos. *Contains sulfites.*

R.E. CLM-584/CU
Vitis Natura S.L.
Cervantes, 5 - 16220
Quintanar del Rey
Cuenca - España

CELEBRACIÓN
CAAE
AGRICULTURA ECOLÓGICA

ORGANIC FARMING

Sistema de control CE
EC Control System

75cl. www.vitinsnatura.com 14,5% Vol.