



NOEMUS BLANCO

Noemus: Patriarca israelí.

De él se dice que fue el primer hombre que se embriagó con uvas.

VARIEDADES:

Tempranillo Blanca

De color amarillo pajizo con fondo que busca dorados elaborado con uvas de la variedad Tempranillo Blanca de cultivo ecológico. En nariz es de entrada contundente, duradero e intenso. Denota aromas a frutas tropicales compotadas, piña y mango, y un fondo frutal mediterráneo de manzanas maduras. También nos ofrece recuerdos aromáticos de lías dada su especial maceración en frío. En boca presenta una entrada suave y homogénea para posteriormente estallar en un conjunto de agradables sensaciones. Muestra una acidez sujeta y compensada pero viva, muy viva. Su recorrido final es pleno con un retrogusto que recuerda lo percibido por vía nasal.

Noemus Blanco puede acompañar todo tipo de platos de nuestra dieta Mediterránea ya sean tapas, pinchos, entrantes, arroces, pastas, pescados, etc. También es una buena selección como aperitivo. Es un vino especial que evoluciona perfectamente y realza sus características en la botella.

Temperatura ideal de consumo: fresco que no frío, alrededor de 8-10 °C

Consumo recomendado: Durante los dos años posteriores a la cosecha



BODEGA

Ctra. N-232, Km. 354
26500 Calahorra (LA RIOJA) España
Tf./Fax + 34 941 146 951

www.navarrsotillo.com

OFICINA

C/ Valle Ulzama Nº 2
31261 Andosilla (NAVARRA) España
Tf./Fax + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com