



NOEMUS TINTO

Noemus: Patriarca israelí.

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

VARIEDADES:

Tempranillo Tinta

Es un vino joven de Rioja, balanceado y con cuerpo, que se obtiene de un *coupage* especial de las más nobles variedades típicas de nuestra tierra certificadas de agricultura ecológica. De estilo moderno, presenta un bonito color rojo picota con tonos violáceos muy limpio de capa media alta. Su aroma es completo, afrutado y viene arropado con tonos especiados de clavo y vainilla. Presenta la acidez propia de las uvas utilizadas lo que le proporciona una agradable frescura y buena persistencia retronasal. Su paso en boca es suave y carnoso con unos taninos muy ajustados lo cual invita a seguir bebiéndolo.

Noemus Tinto puede acompañar todo tipo de platos de nuestra dieta Mediterránea ya sean tapas, pinchos, entrantes, arroces, pastas, legumbres, carnes rojas y de caza, incluso pescados. 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: 16-18 °C

Consumo recomendado: Durante los tres 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 N° 2
31261 Andosilla (NAVARRA) España
Tf./Fax + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com