



NOEMUS BLANC

Noemus: patriarche israélien.

Il a été le premier homme à s'enivrer de raisins.

VARIEDADES:

Tempranillo Blanc

De couleur jaune comme la paille, mais doré en profondeur, il est élaboré à partir de raisins Tempranillo Blanc de culture biologique. Au nez, il présente une entrée puissante, longue et intense, par des arômes de fruits tropicaux compotés, ananas et mangue, et un fond fruité méditerranéen de pommes mûres. Notes aromatiques de lie, par sa macération spéciale à froid. Dans la bouche, il se fond par un aspect lisse et homogène, pour finir par un éclat de fines sensations. Son acidité est équilibrée mais pourtant très vive et se marie parfaitement avec les autres notes.

Noemus Blanco peut être servi comme accompagnement de tout type de plat de l'été, que ce soient des entrées froides, des tapas ou des plats comme le riz, les pâtes, des légumes, des viandes ou du poisson. Il constitue également un bon choix pour l'apéritif. C'est un vin spécial qui évolue parfaitement et qui se bonifie dans la bouteille.

Température idéale de consommation : 8-10 °C

Consommation recommandée : Pendant les deux années qui suivent la récolte



Cave

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

www.navarrsotillo.com

Bureau

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

info@navarrsotillo.com