



NOEMUS ROUGE

*Noemus: patriarche israélien
Il a été le premier homme à s'enivrer de raisins*

Cépage:
Tempranillo Noir

Il s'agit d'un vin jeune de Rioja, équilibré et corsé, qui est obtenu à partir d'un assemblage spécial des plus nobles cépages typiques de notre terre et certifiés d'agriculture biologique. Ce vin présente une belle couleur rouge cerise avec des tons violets. Son arôme est très complet, entouré de tonalités épicées de girofle et de vanille. Il présente l'acidité propre des raisins de ce cépage, qui donne de la fraîcheur avec une bonne persistance retro nasal. Dans la bouche, ce vin est doux et charnu, avec des tanins très serrés qui invitent à s'en resservir.

Noemus Rouge 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 : 16-18 °C
Consommation recommandée : Pendant les trois 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 N° 2
31261 Andosilla (NAVARRA) España
Tf./Fax + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com