

nostergo

Vino Blanco Joven 2005



Variedad: 100% Viura.

Grado Alcohólico: 12,5% Vol.

Maceración prefermentativa: 2 días a 15°C.

Fermentación: 12 días a una temperatura máxima de 17°C.

Color: Pálido con reminiscencias verdosas, limpio y muy brillante.

Aroma: Aromas intensos y frescos a flores blancas, anís y manzanilla.

Paladar: Con un ataque dulce, una base afrutada, equilibrada y estructurada y una acidez que le da una frescura agradable.

Temperatura de servicio: Entre 6 y 8°C.

Momento óptimo de consumo: 1 año.

nostergo

Vino Rosado Joven 2005



Variedad: 100% Tempranillo.

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Maceración prefermentativa: 2 días a 15°C.

Fermentación: 12 días a una temperatura máxima de 17°C.

Color: Rosa salmón, limpio y muy brillante.

Aroma: Aromas primarios, afrutados con recuerdos de frambuesa, anisados, persistentes, ligeramente florales y de buena intensidad.

Paladar: Complejo en su paso de boca. Bien estructurado, fresco, con notas de fruta y anises. Desarrolla en el retrogusto una buena intensidad y persistencia de los caracteres de fruta y aromas secundarios de fermentación.

Temperatura de servicio: Entre 6 y 8°C.

Momento óptimo de consumo: 1 año.

nostergo

Maceración carbónica 2005



Variedad: 100% Tempranillo.

Grado alcohólico: 13% Vol.

Maceración Carbónica: Encubado y fermentación de los racimos enteros durante 14 días.

Fermentación: Realizada con levadura seleccionada. Temperatura controlada entre 23° y 25° C.

Color: Rojo cereza picota intenso, de capa alta y con ligeras irisaciones moradas en los bordes de la copa. Limpio y brillante.

Aroma: Complejo con notas florales dando paso a sensaciones de frutos rojos (fresa y frambuesa). De gran equilibrio, intensidad y persistencia.

Paladar: Sedoso, fresco, con cuerpo. Es elegante y desarrolla abundantes sabores de fruta fresca en muy buena conjunción con un intenso carácter floral. En el retrogusto deja un recuerdo intenso y persistente.

Temperatura de servicio: Entre 12 y 14°C.

Momento óptimo de consumo: 1 año.

nostergo

Vino Tinto Joven 2005



Variedad: 100% Tempranillo.

Grado alcohólico: 13% Vol.

Fermentación: 11 días a una temperatura máxima de 28°C.

Maceración: 14 días con sus hollejos.

Color: Rojo frambuesa con reflejos violáceos.

Aroma: Frambuesas y grosellas, con ligeros toques de regaliz.

Paladar: Rico en matices, destacando su complejidad, largura y predominio de fruta madura. Con cuerpo, amplio, cálido y potente.

Temperatura de servicio: Entre 16 y 18°C.

Momento óptimo de consumo: 1 año.

nostergo

Vino Tinto Roble 2005



Variedad: 100% Tempranillo.

Grado alcohólico: 13% Vol.

Fermentación: 10 días a una temperatura máxima de 28°C.

Maceración: 20 días con sus hollejos.

Crianza: Con una breve microoxigenación y 1 mes en barrica nueva de roble americano.

Color: Cereza intenso en el cuerpo de la copa acompañado de finos ribetes amarillos en el borde de la misma.

Aroma: Aromas complejos propios de maderas nuevas finas, con amplios matices de frutos rojos maduros y toques de vainilla.

Paladar: Complejo, rico en matices, destacando su largura basada en frutos negros maduros con ligeros toques de untuosidad.

Temperatura de servicio: Entre 16 y 18°C.

Momento óptimo de consumo: Entre 1 y 3 años.