

F I N C A
D E
L A
R I C A
L A B A S T I D A



EL NÓMADA 2018

EL NÓMADA 2018 ha sido elaborado sin desviarnos ni un milímetro de la receta habitual de la casa; 90% de tempranillo de las cuatro mejores fincas de *Labastida* mezclados con un 10% de uvas de la variedad graciano que como su propio nombre indica le da la gracia y sobre todo longevidad a nuestro vino.

EL NÓMADA 2018, vinificado en finas de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad y de carga inferior, evitando de esta manera, que el fruto se golpee en su entrada a las mismas. Lo criamos durante 14 meses en esta ocasión, en las mejores barricas de roble francés de la bodega realizando en ellas la fermentación malo-láctica.

Color de capa media, brillantes tonos picota madura, con bordes granates claros que nos anuncian su volumen y estructura. Es una cosecha la 2018 mas fresca y fragante que corpulenta y debemos por ello pedirle a nuestro Nómada 2018 más complejidad aromática que carnosidad en la boca.

Al olerlo y a pesar de sus 14 meses de crianza en roble francés inicialmente destacan sus marcadas notas frutales, (fruta negra madura). Buenas y limpias maderas con tostado medio eclipsado en primera instancia por la exuberancia de las frutas. *Imprescindible y casi obligatoria* su aireación. En la copa provocaremos de este modo la aparición de interesantes olores de pimienta, de tofe, chocolate y algo de pan ligeramente tostado.

En la boca durante el primer sorbo, si no lo hemos oxigenado debidamente muestra su poderío y vigorosidad, para aplacar esa sensación no se nos ocurre prescribros otra recomendación que compartir charla y esperar

Frescura, finura y elegancia, son algunos de los adjetivos que terminan por definir no nuestro vino **EL NÓMADA 2018**

TEMPERATURA DE SERVICIO 15°
TEMPERATURA DE CONSUMO 17°