



EL NÓMADA 2016

Selección de Parcelas

Otoño invierno inusualmente seco y caluroso con temperaturas medias muy por encima de las habituales en estas estaciones (22 grados en el Cantábrico en la semana de Navidad). Iniciamos la primavera con medias de entre 15 y 18 grados de temperatura esperando las tan ansiadas lluvias que sean capaces de mitigar el estrés hídrico de las cepas. Es el 30 de agosto y el 9 de Septiembre cuando llueve lo justo (7 l/m), consiguiendo refrescar los racimos y poner tersas las pieles de las uvas. Cosecha austera pero de mucha calidad en la Rioja más norteña. Calificada como Muy Buena por parte del Consejo Regulador.

EL NÓMADA 2016 continúa siendo una selección de las cuatro mejores parcelas de tempranillo y graciano que tenemos; Matadula, Henares, Andaverde y Larrazuri han sido las elegidas en esta ocasión. Elaborado en tinas de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad y de carga inferior, evitamos de esta manera, que el fruto se golpee en su entrada a los depósitos. Posteriormente inicia su crianza en las barricas que cada año estrenamos para este vino. Roble francés de las mejores tonelerías del país como son Berthomeu, Radoux, Taransaud, Seguin Moreau y Ermitage. Realiza en ellas la fermentación maloláctica y descansa en las mismas durante 14 meses.

Color y capa intensos de picota madura. Su intenso color nos anuncia la madurez de la cosecha y la calidez del año.

Se crio durante **14 meses en roble francés**. Embotellado en el mes de Abril de 2018. En **nariz** destacan inicialmente los elegantes tostados de las finas maderas y las negras frutas dulces. Pimienta negra, toques de chocolate y cacahuete son otros de los aromas que identifican a nuestro Nómada 2016. Dejándolo respirar emerge la fragancia a regaliz. Imprescindible una copa bordeaux grande y una buena oxigenación.

En **boca** se presenta carnoso y largo, con buena estructura y acidez. Muy elegante. Un vino gastronómico y versátil a la hora de maridar. En función del perfil, de la preparación y de los gustos de cada catador o consumidor, el momento idóneo de consumo podría variar. Desde nuestro punto de vista este será a partir del verano de 2019

Temperatura de servicio 15°

Temperatura de consumo, entre 17° y 18°

Maridaje: Carnes rojas, quesos viejos, semicurados de cabra.
Guisos y pescados en salsa o muy elaborados.

ACIDEZ TOTAL	5,75 g/litro
ACIDEZ VOLÁTIL	0,48 g/litro
PH	3,68
GRADO ALCOHÓLICO	14,20 grados
PRODUCCIÓN	25.000 botellas de 75 Cl.