



NUMUN SELECCIÓN

TIPO

Tinto con 8 meses de Crianza en barricas de roble francés.

VARIETADES DE UVAS

Monastrell, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN

De las cálidas tierras de Jumilla surge entre suelos calizos el fruto del esfuerzo de nuestros viticultores. Al amparo de su esmerado trabajo, año tras año vendimian bajo la atenta mirada de la luna, vendimia nocturna, los mejores racimos de las uvas Monastrell, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon. Numun Selección conjugan el carácter frutal y la personalidad de la Monastrell, con el cuerpo, estructura y complejidad que aportan la Cabernet Sauvignon y la Petit Verdot. Se da un proceso de maceración muy largo, en el que se consiguen los aromas y las intensidades de color de las variedades de uva utilizados. Posteriormente, se somete el vino a un proceso de envejecimiento en barricas nuevas de roble francés durante un periodo de ocho meses, y se almacena finalmente en botella, donde todos los aromas se conjugan.

CATA

De intenso color, denso. Sutil, complejo y limpio en nariz. Entre sus aromas se pueden encontrar recuerdos de frutos rojos maduros, madera y especiados. Es elegante. En boca está bien estructurado con taninos elegantes, goloso, sedoso, gran cuerpo y agradable final en boca.

MARIDAJE

Ideal para acompañar quesos curados, embutidos ibéricos, arroces con carne y pescado o marisco, carnes de caza y ternera o buey, excelente para maridar con foies y complementa con pescado de sabor intenso como el atún, bonito o emperador o pez espada.

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

PREMIOS

Medalla de Oro en el Berliner Wein Trophy 2016

Medalla de Plata en el Asia Wine Trophy 2016