



COLOMA
PATRIMONIO VITÍCOLA

Viñedos y Bodegas desde 1966



FINCA EL COLMENAR 2016

Varietades: Selección de las mejores variedades del terruño de la añada 2016.

Tipo de Vino: Tinto envejecido 12 meses en barrica nueva americana tostado medio tonelería francesa.

Apelación: Vino de la Tierra de Extremadura. Zona Ribera Baja del Guadiana. Finca: El Colmenar

Elaboración: Vendimia nocturna y diurna según la variedad, entre mediados de agosto y de septiembre. Vinificación controlada de las uvas de nuestras viñas más viejas, selección de los mejores vinos varietales de la añada 2016 antes del llenado de barricas. Cata y selección de barricas para el ensamblaje final previo al embotellado. Posterior guarda de 18 meses botella. Producción : 4.900 botellas

Notas de cata: de gran intensidad cromática, su color rojo, apenas alterado por el envejecimiento, exhibe aún matices violáceos.

Aroma complejo y elegante con notas minerales, pizarras, especias y frutos negros maduros con un suave fondo tostado.

En boca destaca su armonía y frescura; la expresividad gradual de sus diversos cepajes son un deleite para el paladar abrumado por un carrusel de matices amables y sorprendentes, terminando con taninos nobles que le confieren un sabroso y elegante retrogusto.

Gastronomía: Este vino acompaña asados, foie, platos de carne roja o de caza, comida especiada y de corte asiático.

Peculiaridad: Es original y atrevido, refleja un cambio en la línea purista de los monovarietales de esta bodega, para concentrar en un sólo trago todo nuestro patrimonio vitícola.

Alc. 14.5%