

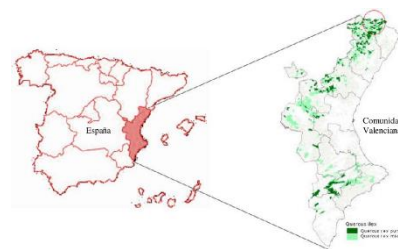
# NELEMAN

NUCLI TINTO  
D.O Valencia



*Fleuriel*  
DE MEXICO

[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)



## VARIEDAD

80% Tempranillo

20% Bobal

## VIÑEDO

Los viñedos se cultivan bajo rigurosos parámetros de agricultura orgánica, se ubican a 600 msnm en el suroeste de Valencia; el suelo se compone de caliza blanca, gozan de días calurosos y noches frías, mientras que las precipitaciones son casi inexistentes.

## VINIFICACIÓN

Cosecha nocturna para evitar la oxidación, al llegar a la bodega las uvas se fermentan a 18 °C, posteriormente ocurre una maceración de 6 a 7 días seguido de una fermentación maloláctica en depósitos de hormigón de 2300 litros, el resto de la maduración se da en tanques de acero inoxidable.

## DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Color rojo rubí, limpio y brillante.

**Nariz:** Aromas de cereza, arándanos frescos, zarzamora, rosas rojas, violetas y un toque de especias.

**Boca:** Taninos suaves, alcohol integrado, se reafirma el carácter frutal y largo final.

## SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir a 16 ° C.

Puede acompañar carnes rojas con salsas especiadas, patas con carne, verduras asadas, tablas de quesos y carnes frías.

