

NEPTIS

EXPRESIÓN

Autor

| PREMIOS

GRAN MEDALLA DE ORO
Gran Medalla de Oro en Concours Mondial de Bruxelles 2014.



VARIEDAD
100% Tempranillo.



COSECHA
2011.



GRADO ALCOHÓLICO
14,5% Vol.



FERMENTACIÓN
28 °C, con 24 días de maceración.



ENVEJECIMIENTO
24 meses en barricas de roble francés + 6 meses en botella.



SERVICIO
16 - 18 °C. Se recomienda decantar.



MARIDAJE
Todo tipo de carnes, especialmente caza, asados, lechazo, cochinillo.

| NOTA DE CATA

Elegante color rojo picota, con muy buena capa.

En nariz muestra un amplio abanico aromático, con notas de frutas negras, moras, arándanos y casis; toques de cacao, vainilla y caja de puros, propios de una crianza perfectamente ensamblada con la fruta, formando una compleja simbiosis entre aromas primarios y terciarios. Aparecen también agradables matices minerales de pizarra y grafito.

En boca aparece sabroso, amplio y elegante evocando los recuerdos de frutas negras y tostados presentes en nariz, así como toques de mermelada que lo hacen goloso, aumentando su carnosidad, a lo que también contribuye una tanicidad bien distribuida.

Final largo y placentero.

SÍGUENOS:



info@arcocuriel.com
www.arcocuriel.com



2011



NEPTIS

EXPRESIÓN

Author's
Wine



| AWARDS

GREAT GOLD MEDAL
Concours Mondial de Bruxelles 2014.



GRAPE

100% Tempranillo grapes.



YEAR

2011.



ALCOHOL

14,5 %Vol.



FERMENTATION

28 °C, with maceration during 24 days.



AGEING

During 24 months in french oak barrels + 6 months into a bottle.



SERVER

60.8 - 64.4 °F. We recommend decanting.



FOOD MATCH

All type of meats, wild board, deer, roast lamb, pork.

| TASTING NOTES

Elegant red color with a very good cap.

A wide-ranging, aromatic bouquet with notes of black fruits, cranberries, mulberries, and black currants, touches of cocoa, leather, and the scent of cigars (tobacco), perfectly combine with the fruits to form a complex symbiosis of the primary and tertiary aromas. There also appears to be agreeable mineral shades of slate and graphite.

Tasty, extensive and elegant to the palate, evoking recollections of black fruits, toastiness and touches of jam that make it desirable, meaty and contribute to a well distributed tannin.

Long and pleasant end.

BODEGAS ARCO DE CURIEL, S.L.

Calvario, s/n 47316 Curiel de Duero | Valladolid (SPAIN)
Tel.: +34 983 880 481 - Fax: +34 983 881 766
info@arcocuriel.com - www.arcocuriel.com

2011