

PREVIUS

DE NEPTIS

Autor

| PREMIOS

ZARCILLO DE ORO
Zarcillo de Oro en Premios Zarcillo 2018.



VARIEDAD
100% Tempranillo.



COSECHA
2016.



GRADO ALCOHÓLICO
14% Vol.



FERMENTACIÓN
27 °C, con 3 días de maceración prefermentativa en frío.



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



SERVICIO
16 - 18 °C. Se recomienda decantar.



MARIDAJE
Pescados azules, embutidos ibéricos y todo tipo de carnes.

| NOTA DE CATA

Color rojo rubí con ribete cardenalicio.

Nariz intensa, con abundantes notas de frutas del bosque en las cuales predominan los arándanos, grosellas y fram-buesas, con cerezas en sazón que le confieren cierta seriedad, bien ensambladas con las notas de toffee, sándalo y frutos secos tostados.

Ligero y atractivo toque floral de violeta y lavanda, con sutiles matices especiados como la nuez moscada y pimienta blanca.

En boca se muestra amplio y carnoso, una elegante armonía de taninos dulces y cremosos, que le convierten en un vino redondo, amplio y sabroso.

SÍGUENOS:



info@arcocuriel.com
www.arcocuriel.com



2016



PREVIUS

DE NEPTIS

Author's
Wine



| AWARDS


ZARCILLO DE ORO
Zarcillo Awards 2018.

 **GRAPE**
100% Tempranillo grapes.


 **YEAR**
2016.

 **ALCOHOL**
14% Vol.

 **FERMENTATION**
27 °C, with cool soaking before fermentation during 3 days.

 **AGEING**
During 9 months in french oak barrels + 6 months into a bottle.

 **SERVER**
60.8 - 64.4 °F. We recommend decanting.

 **FOOD MATCH**
Blue fish, Iberian sausages and all kind of meats.

| TASTING NOTES

Ruby color with edging cardinal.

Intense nose with abundant notes of forest fruits where blueberries, currants and raspberries predominate with cherries in season which give it some seriousness, well-assembled with notes of toffee, sandalwood and roasted nuts. Light and attractive floral touch of violet and lavender, with subtle spicy nuances like nutmeg and White pepper.

On the palate it shows ample and fleshy, an elegant harmony of sweet and creamy tannins that turn it into a wine round, ample and tasty.

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

2016