

F
I
N
C
A

D
E

L
A

B
A
S
T
I
D
A

R
I
C
A



EL NÓMADA 2019

EL NÓMADA 2019 ha sido elaborado con el coupage habitual de la casa; 90% de tempranillo de las cuatro mejores fincas de *Labastida* mezclados con un 10% de la variedad graciano que como su propio nombre indica le da la gracia y sobre todo longevidad a nuestro vino.

EL NÓMADA 2019, vinificado en tinas de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad y de carga inferior, evitando de esta manera, que el fruto se golpee en su entrada a las mismas. Lo criamos durante 15 meses en esta ocasión, en las mejores barricas de roble francés de la bodega realizando en ellas la fermentación malo-láctica.

Color de capa muy alta, tonos burdeos caoba, incluso tiene un color parecido a las oscuras cerezas Somerset, su fase visual nos anuncia su volumen y estructura.

Al olerlo y a pesar de sus 15 meses de crianza en roble francés inicialmente destacan sus marcadas notas frutales, (fruta negra madura). Buenas y limpias maderas con tostado medio eclipsado en primera instancia por la exuberancia de las frutas. *Imprescindible y casi obligatoria* su aireación. En la copa provocaremos de este modo la aparición de interesantes olores de pimienta, de tofe, chocolate y algo de pan ligeramente tostado.

En boca es una cosecha la 2019 de las consideradas cosecha jardín, paso en cada momento del ciclo vegetativo lo que tenía que pasar, toda una fortuna, Al contrario que en la cosecha 2018 aquí debemos predisponernos a poder disfrutar de una boca amplia y carnosa.

*A pesar de su corta edad y de la potencia de este vino sorprende lo bien que está evolucionando en la botella y lo fácil que resulta beberlo. Frescura, finura y elegancia, son algunos de los adjetivos que terminan por definir no nuestro vino **EL NÓMADA 2019***

TEMPERATURA DE SERVICIO 15°
TEMPERATURA DE CONSUMO 17°