



NEPTIS EXPRESIÓN



Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo).

Fermentación alcohólica: 28° C, con 4 días de maceración pre-fermentativa en frío.

Fermentación maloláctica: 30 días en barricas de roble francés.

Servicio: 16 - 18° C. Se recomienda decantar.

Maridaje: Todo tipo de carnes, especialmente caza, asados, lechazo y cochinillo.

Filosofía:

Vino de Autor de producción limitada, elaborado con una selección de las mejores y más viejas cepas de la parcela 123 de nuestra Finca "El Carrascalejo", asentada sobre un suelo aluvial de consistencia arenosa y arcillas en profundidad, situada a la orilla derecha del río Duero a su paso por Bocos.

Tras una cuidadosa vendimia manual donde se seleccionan los mejores racimos, **se someten después del despallado a una criomaceración durante 72 horas.**

Realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio realizando una crianza de 24 meses hasta su embotellado.

NEPTIS es un vino personal, opulento y mineral cuya elaboración ha sido diseñada para expresar la pureza del terroir de nuestra bodega.

Notas de cata:

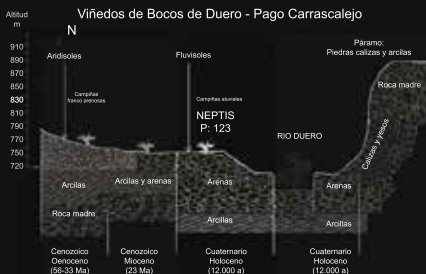
Elegante color rojo picota y de capa alta.

En nariz muestra un amplio abanico aromático, con notas de frutas negras, moras, arándanos y casis; toques de cacao, vainilla y cedro, propios de una crianza perfectamente ensamblada con la fruta, formando un complejo bouquet de aromas primarios, secundarios y terciarios, con matices minerales calizos y terrosos.

En boca es sabroso, amplio y elegante, evocando los recuerdos de frutas negras y los tostados presentes en nariz, así como toques de frutas compotadas, que lo hacen opulento y goloso, aumentando su carnosidad.

Final largo y placentero.

Debido a su cuidadosa elaboración tradicional se aconseja decantar.



BODEGAS Y VIÑEDOS ARCO DE CURIEL

Calvario, s/n - 47316 Curiel de Duero

Valladolid (España)

Tl.: +34 983 880 481 - info@arconcuriel.com - www.tienda.arconcuriel.com



**RI
BE
RA**
DUERO