

ROMAILA

TOLEDO

FINCA ROMAILA 2018

FICHA CATA

Variedades: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah y 25% de tempranillo. Vino ecológico.

Vista: vino de capa alta, con tonalidades de cereza picota y ribete rubí.

Nariz: De intensidad alta. Aromas a fruta de hueso roja, con un perfil balsámico muy marcado y toques de chocolate negro y regaliz. A medida que se va oxigenando van apareciendo aromas más complejos como humo, clavo, cuero y tinta china.

Boca: Vino con largo recorrido, en el que se aprecian un conjunto de sabores que hacen que el vino permanezca en la boca incluso cuando ya ha desaparecido. La correcta acidez, en equilibrio con su grado alcohólico y unos taninos muy pulidos, hacen que el consumidor tenga una sensación sedosa en boca.

Los sabores a bombón de cerezas, regaliz, menta y toffes son los que prevalecen.

FICHA TÉCNICA

- Acidez Total: 4,99 (en tartárico)
- Acidez Volátil :0,72 (en acético)
- Grado alcohólico: 14%
- Azúcares: menor de 2 g/l

Finca Romaila es el vino emblema de la bodega, se elabora con las mejores uvas de nuestro viñedo, cada parcela se fermenta por separado y cada variedad se cría con la bodega que más se adapta a su carácter, posterior a la crianza en madera se procede al ensamblaje y se somete a una leve filtración (por lo que pueden aparecer posos)

En la elaboración del Finca se intenta respetar la tradición de nuestras raíces, introduciendo la ciencia en la creación de este vino.

Deseamos que lo disfruten.

Bodega Romaila
Ctra. Almonacid de Toledo a Nambroca, s/n
45420 Almonacid de Toledo – Toledo

www.romaila.es
administracion@romaila.es
Tel: +34 915 416 561