



DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

Excelsus
2016

Elaborado a partir de Tempranillo y Garnacha. Intenso y afrutado, elegante y equilibrado, combina sus notas frutales y minerales con el clásico toque de los mejores Rioja, con largura y persistencia. Su crianza de 8 meses en barricas de roble francés consolida su aroma y su estructura obteniendo matices claramente diferenciadores.

This wine has an intense bouquet of ripe fruits with a rich, deep flavour and lingering aftertaste. It combines the classic character of great Riojas with elegant and full fruity flavours.

The perfect balance of this wine has been achieved by meticulously selecting indigenous grapes: Tempranillo and Garnacha. Viña Herminia Excelsus has been carefully matured in our cellars for eight months.

DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

Excelsus

2016

Crianza 8 meses en barricas nuevas de roble francés con un mínimo de 6 meses en botella.

Uva 50% Tempranillo 50% Garnacha

Alcohol 14% Vol

Datos analíticos Acidez total: 5,28 g/l pH: 3,69

Temp. consumo 17° C

Vida en botella Conservado en óptimas condiciones, este vino evoluciona en botella fundiendo aromas durante 4 años.

Añada 2016 Valoración oficial de la añada: **Muy buena**

Un invierno marcado por abundantes precipitaciones que sirvieron para acumular agua en el subsuelo, facilitando así la buena vegetación de la vid en primavera. Verano seco y soleado que permitió alcanzar el punto óptimo de madurez con un magnífico estado sanitario de la uva.

Nota de cata De intenso color rojo picota con reflejos morados. En nariz es fresco y complejo, predominan aromas de fruta negra, cereza y grosellas, acompañados de un fondo dulce y suaves notas de barrica nueva. En boca es redondo y untuoso. Equilibrado, largo y con volumen.

Maridaje Un vino idóneo para acompañar carnes rojas, quesos curados o platos de caza menor, sorprende con chocolate negro.

Ageing 8 months in new French oak casks. Matured a minimum of 6 months in bottle.

Grape 50% Tempranillo 50% Garnacha

Alcohol 14% Vol

Analytical data Total acidity: 5.28 g/l pH: 3.69

Best served at 63°F / 17°C

Evolution Drinking well now but will continue to evolve for the next three to four years.

2016 Vintage Official Vintage rating: **Very good**

High rainfall during the vegetative period accumulated water in the subsoil, boosting the growing of the vines. Grapes reached an optimum level of maturity due to a dry and sunny summer.

Tasting notes Intense red cherry colour with purple hints. Fresh and complex on the nose. Blackberry and plum aromas with rich and smooth oak undertones. On the palate it is rich, round and well balanced, with lingering finish.

Pairing Highly recommended for pairing with red meats, cured cheeses or game dishes. Amazing when paired with dark chocolate.

FORMATO	FORMATO CAJA	CAJAS POR PALLET	EAN	ITF	UPC	SCC
75cl	6	125 (25x5)	8435137000012	28435137000016	97985151964	28435137000016



Bodegas Viña Herminia S.L.

Camino de los Agudos, 1 - 26559, Aldeanueva de Ebro - La Rioja (ESPAÑA)

Telf.: +34 941 142 305 - Fax: +34 941 142 303

vherminia@vherminia.es
www.vinaherminia.es

