

# N BODEGA NUMANTHIA



# N BODEGA NUMANTHIA

Bodega Numanthia è stata la prima cantina ad avventurarsi nella Denominazione di Origine Toro, in Castiglia e León, a fine anni '90 e a rivelarne il potenziale. **Il nome della tenuta si ispira al villaggio di Numancia, i cui coraggiosi abitanti, dopo un lungo assedio, nel 134 a.C. hanno preferito morire che arrendersi ai Romani. La stessa resilienza si ritrova nelle vigne di Toro, resistenti alla fillossera e alle abituali condizioni climatiche estreme.** La tenuta ha uno straordinario patrimonio di viti tra le più antiche della Terra: hanno dai 50 fino a oltre 200 anni, a piede franco e coltivate ad alberello, con una resa molto bassa. I piccoli acini dalla buccia molto spessa producono vini estremamente concentrati, con tannini decisi ma rotondi.





## Territorio

Ubicata a 232 km a nord-ovest di Madrid, **la regione del Toro è nota per le sue condizioni climatiche semi-desertiche, descritte come “nove mesi d’inverno e tre mesi d’inferno”**. Le vigne che vi sono piantate, tutte a piede franco, sono del vitigno Tinta de Toro, “la più nera delle uve nere”, che produce frutti piccoli e concentrati, dalla buccia più spessa. È un Tempranillo a bassa resa e cresce in piante basse ad alberello, a grande distanza le une dalle altre. Questa forma di allevamento consente a ogni vigna di ricevere l’acqua di cui ha bisogno nonostante le scarse precipitazioni, mentre le chiome proteggono gli acini dal brutale solleone estivo. Oggi la tenuta gestisce oltre 200 parcelle in tutta la Denominazione, di cui 83 ettari di proprietà e altri 120 ettari in locazioni a lungo termine con viticoltori esterni.



## Stile

**Moët Hennessy ha visto in Bodega Numanthia una tenuta del Vecchio Mondo caratterizzata da uno spirito pionieristico da Nuovo Mondo.**

Furono i due fratelli fondatori di Bodega Numanthia, appartenenti a una famiglia di viticoltori di Rioja, a cambiare completamente l'immagine dei vini di Toro alla fine del XX secolo: da prodotti talmente rustici che - così si diceva - andavano bevuti "con coltello e forchetta" a vini di fama internazionale, potenti ed eleganti allo stesso tempo. Bodega Numanthia crede fortemente in un'alleanza duratura con la natura: oltre a curare e proteggere il suo patrimonio di viti centenarie, nel 2019 ha ricevuto la certificazione ISO 14001 per il proprio sistema di gestione ambientale.



I nostri vini

# Indicazioni per il servizio



Abbinare con polpo grigliato,  
maialino arrosto



Servire a 16/18° C



Abbinare con selvaggina, costolette d'agnello,  
pane tostato con cioccolato amaro e pepe



Servire a 16/18° C

NUMANTHIA



## BODEGA NUMANTHIA NUMANTHIA

### Strutturato, vibrante e speziato

La diversità del terroir è l'anima di Bodega Numantia e questo vino ne è l'espressione più autentica: le uve vengono raccolte a mano da oltre 100 parcelle per realizzare un assemblaggio che esprima il meglio delle otto tipologie di terroir di Toro. Dopo 4 anni di riposo in cantina, **Numantia è il primo vino di Toro a racchiudere un'espressività del terroir così variegata, il vino più rappresentativo dell'indomito spirito spagnolo.**

Un equilibrio unico di eleganza e potenza, con aromi complessi e tannini rotondi, strutturati e precisi. Un vino che può tranquillamente invecchiare almeno 20 anni.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino espressivo e profondo, con sentori di bacche rosse, aromi di gariga e un fondo di spezie dolci. L'attacco è morbido e riempie rapidamente il palato con grande intensità. Il tannino vellutato e maturo si accompagna splendidamente alla trama generosa e voluminosa.

2016  
95  
PUNTI  
JAMES  
SUCKLING

2016  
94  
PUNTI  
WINE  
SPECTATOR

2016  
93  
PUNTI  
WINE  
ADVOCATE



100% Tinta de Toro  
Gradazione Alcolica 15% vol.



Raccolta a mano  
tra settembre e ottobre



Fermentazione  
e fermentazione malolattica  
in vasche di acciaio inox



18 mesi di invecchiamento  
in botti di rovere francese



24 mesi di affinamento  
in bottiglia

TERMANTHIA



## BODEGA NUMANTHIA TERMANTHIA

### Intenso, elegante e complesso

Termanthia è la massima espressione di Tinta de Toro, “la più nera delle uve nere”. **Viene realizzato a partire da una piccola selezione di 3-4 tra i più straordinari ed equilibrati appezzamenti di viti centenarie a piede franco, tra cui alcune bicentinarie.** Questi ceppi antichissimi si distinguono per la maggiore morbidezza e la capacità di esprimere più finezza e profondità. Il vino che ne nasce offre un’incredibile intensità di frutta e un corpo pieno, nonché eleganza e complessità.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino fine e intenso come un ballerino di flamenco. Oltre ai frutti rossi, presenta aromi di sigaro, cioccolato al latte ed erbe aromatiche. L'evoluzione in bocca è un equilibrio perfetto tra cremosità, eleganza e freschezza.

2013/14

94

PUNTI

JAMES  
SUCKLING

2014

94

PUNTI

WINE  
ADVOCATE

2013

99

PUNTI

SALON DE  
GOURMET



100% Tinta de Toro  
Gradazione Alcolica 15% vol.



Raccolta a mano



Fermentazione  
in tini di rovere francese



22 mesi di invecchiamento  
in botti di rovere francese



5 anni di affinamento  
in bottiglia