

DESDE  1949

# VIÑA HERMINIA

## Excelsus

2012

**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: 5,25 g/l pH: 3,59

**Temp. consumo** 17° C

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

**Añada 2012** **Valoración oficial de la añada: Muy buena**

Las lluvias caídas a finales de septiembre influyeron muy positivamente en la evolución de la maduración, proporcionando un mejor equilibrio final al fruto. Gracias a este excelente equilibrio madurativo conseguimos vinos de gran calidad y especialmente aptos para la crianza en barrica y larga guarda.

**Nota de cata** Color rojo granate con reflejos morados, vivo, limpio y de alta intensidad. En nariz es fresco y complejo, de fondo dulce y con suaves notas de barrica nueva. Predominan aromas de fruta negra, cereza y grosella. En boca es elegante, redondo y untuoso. Equilibrado, fresco, 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: 5.25 g/l pH: 3.59

**Best served at** 63°F / 17°C

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

**2012 Vintage** **Official Vintage rating: Very good**

Late September rainfall had a positive effect on ripening, improving final berry balance. A balance between alcohol content and polyphenols that has resulted in wines of superb quality. Particularly suitable for long ageing.

**Tasting notes** Garnet colour with purple hints. Fresh and complex on the nose, with rich and smooth oak undertones. Blackberry and plum aromas. On the palate it is elegant, 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.



**Bodegas Viña Herminia S.L.**

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

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

vherminia@vherminia.es  
www.vinaherminia.es





DESDE  1949

# VIÑA HERMINIA

*Excelsus*  
2012

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 2012 has been carefully matured in our cellars for eight months.*

