



Trasiego



Ficha Técnica

El Nebbiolo, en su variedad Chiavennasca, se ha adaptado extraordinariamente al Valle de Guadalupe adquiriendo una personalidad elegante y distintiva. Las características de esta uva en manos de un enólogo experimentado permiten desarrollar un vino que precisa de un elevado contenido alcohólico para matizar los taninos, al tiempo que la crianza redondea las aristas sin sacrificar los aromas y sabores propios de esta variedad.



Variedades

Nebbiolo (Chiavennasca) 100%



Grado Alcohólico

13 % Vol.



Viñedos

Uvas procedentes de viñedos propios del Valle de Guadalupe



Elaboración y crianza

La vendimia fue realizada a mano y todos los racimos de uva fueron sometidos a una completa inspección. Se despalillaron ligeramente y se procede a una Maceración pre fermentativa en frío con remontados diarios e intensos que facilitaron la extracción de aromas y polifenoles. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura en donde también se realizaron remontados que extrajeron color y taninos. Finalmente el vino fue trasegado a barricas de roble americano en donde permaneció por un periodo de 15 meses.



Nota de cata

VISTA: Presenta un color rojo rubí brillante, de capa media.

NARIZ: Vino muy complejo y perfumado, con frutos negros, flores como violetas y rosas. Se encuentran notas de cacao cereza y grosella con un fondo especiado y tostados de madera.

GUSTO: En boca es carnoso de taninos maduros, tostados y bien estructurados. El paso por boca es amplio y amable con finos taninos que le confieren personalidad y nos recuerdan la variedad de la que procede. Postgusto largo y persistente.

Nebbiolo

