

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 no precisa de un elevado contenido alcohólico para matizar los taninos, al tiempo que la crianza pule 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.

Vista

Presenta un color rojo rubí brillante, de capa media.

Gusto

Elegante estructura, taninos maduros con excelente acidez. El paso por boca es amplio y aterciopelado con excelente potencia. Postgusto largo y persistente. Excelente evolución en copa.



Nariz

Compleja explosión de aromas en donde encontramos frutos negros, grosella, rosas, violeta, vainilla, regaliz, especias, tabaco, cacao y tostados de madera.



Elaboración y crianza

La vendimia fue realizada a mano y todos los racimos de uva fueron sometidos a una completa inspección. Se despalillan ligeramente y se procede a una maceración pre fermentativa en frío con remontados diarios e intensos que facilitaron la extracción de aromas, color y polifenoles.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura en donde también se realizaron remontados para extraer color y taninos. Finalmente el vino fue trasegado a barricas de roble americano en donde permaneció por un periodo de 15 meses.



Distribuidor Oficial

N



Nebbiolo



Vino con una extraordinaria vitalidad, elegante bouquet, delicados sabores y un final largo y amable. Está elaborado con la subvariedad de Nebbiolo denominada Chiavennasca, originaria de la zona vinícola de Valtellina en Lombardía.

Esta variedad se ha adaptado increíblemente al Valle de Guadalupe lo que nos permite disfrutar de un Nebbiolo fino y elegante.

Crianza de 15 meses en barricas de roble americano que redondea sabores sin opacar la personalidad de esta extraordinaria uva.

Predominan los aromas y sabores de violetas, rosas, trufas, ciruela y chocolate. Por su cuerpo y personalidad es particularmente recomendado para acompañar carnes rojas, estofados y pastas ó arroz con hongos porcini o trufas blancas.



Distribuidor Oficial