



## ORIGEN 43

El nombre de este vino se refiere al paralelo de la Toscana de donde provienen 4 variedades: Montepulciano, Aglianico, Canaiolo y Sangiovese. La quinta es Cabernet Sauvignon.

Sangiovese es un clón de Sangiovese grosso de Montalcino. Estas variedades se cultivan todas en Valle de Guadalupe y están adaptadas a la región después de 16 años de haberse plantado.

Se vinifica cada variedad por separado con el método clásico y se añejan 8 meses por separado.

Se mezclan los vinos y se añeja por otros 4 meses.

### Color

Brillante rojo granate. Tonos violetas en el ribete. Intensidad alta.

### Aroma

Se encuentran notas frutales y especiadas con expresiones que recuerdan a frutas rojas como cereza, frambuesa y grosella. Notas florales como de jamaica concentrada.

### Sabor

A la boca es un sabor fesco, con notas minerales, especiadas con taninos balanceados y suaves, una acidez moderada y un retrogusto fresco. Vino elegante, vivo y armonioso. Con una textura aterciopelada y firme. Una persistencia mediana.

Brix promedio: 23.5 to 24

Añejamiento: 10 meses en barrica de uso.

Temperatura sugerida para consumo: 16° C.

Alcohol: 13%

### Notas:

The name of this wine comes from the Parallel 43, where Tuscany is approximately located. This blend is a synergy of different varieties that are originally from central part of Italy near Tuscany. All varieties are grown in Guadalupe Valley.

Each variety was harvested at the ideal time and fermented on its own.

### Color

Bright garnet red, violet tones at rim. High intensity.

### Aroma

Intense with notes of cherries, raspberries and currant. Floral notes that remind us of hibiscus.

### Flavor

Fresh with mineral notes, well balanced and soft tannins with moderated acidity and fresh aftertaste. An elegant harmonious wine with a velvety and firm texture and medium finish.

Average brix: 23.5 to 24

Suggested serving temperature: 16° C.

Alcohol: 13%

### Notes:

