

NEBBIOLO



Variedad que ha encontrado en Baja California, y especialmente en Valle de Guadalupe, un hábitat excelente para expresar todo su potencial varietal.

Nuestro Nebbiolo procede de un clon traído de la Valtellina, donde se conoce con el nombre de Chiavennasca. Después de un largo periodo de adaptación, hemos logrado ambientarlo a las condiciones pedo-climáticas del Valle de Guadalupe con resultados excelentes.

Color

Brillante intenso, rojo rubí con ribete violeta. Capa media.

Aroma

Intenso se detectan notas florales a violeta y rosas. Al abrir, se encuentran las notas frutales a grosellas negras. Aromas secundarios de especias, chocolates y tabaco.

Sabor

Las notas florales y frutales en la parte aromática se refuerzan en el paladar con taninos firmes, maduros y redondos. Una acidez balanceada, con gran estructura. Persistencia larga en boca.

Brix promedio: Nebbiolo 24

Añejamiento:

15 meses en barrica. 20% nueva y 80% de un uso

Vendimia: Fines de Septiembre

Temperatura sugerida para consumo: 16° C.

Alcohol: 13%

Notas:

The Nebbiolo grape has become one of the icons and most recognized grapes in Baja California, mainly in Guadalupe Valley.

Each grape was carefully selected from our own vineyards; and after a precise and meticulous production process, we were able to produce a rich wine with complex character and fine structure.

The vinification process was done in a traditional way, in small tanks.

Color

Bright ruby with violet rim.

Aroma

Intense with floral notes that remind us of violets and roses. At opening, aromas of black currant are perceived. Secondary aromas include spice, chocolate and tobacco.

Flavor

Fruit and floral notes are confirmed at the palate with round, firm and mature tannins. Well balanced acidity, great structure and long finish in mouth.

Average brix: 24

Harvest: Late September

Suggested serving temperature: 16° C.

Alcohol: 13%

Notes:

