

NEBBIOLO DE BAJA

2019



NOTAS

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.

VISTA: Color rojo granate oscuro con destellos ligeramente teja que reflejan un vino en transición a evolución.

AROMAS: Predominan frutos secos; notas a dátil y ciruela negra madura nos dan la bienvenida. Las especias clarifican su paso por barrica; vaina de vainilla y un ligero toque a clavo nos llevan a un final achocolatado.

GUSTO: Estructurado en paladar acompañado de taninos firmes. Final prolongado, rico en frutos negros que nos invita a tomar otro sorbo.

MARIDAJES: Borrego tatemado y carnes de caza como primera recomendación. Elementos que contengan chocolate pueden enriquecer la experiencia de maridaje con una suave transición entre el vino y el chocolate.

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: Deep purple, clean and brilliant. The hue shows a wine in evolution.

AROMAS: Dried fruits showers the nose; dates and ripe black plum in the beginning. Spices that evidence time in barrel; vanilla bean and a slight hint of clove in company of a chocolatey.

TASTE: Structured with a balanced acidity and firm tannins. A long and rich aftertaste invites us to take one sip after the other.

PAIRING: Sauced lamb, beef, and deer as first suggestion. Elements that contain chocolate may enhance the pairing experience with a subtle transition between the wine and the chocolate.