

ORIGEN 43

2022



NOTAS

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 clone 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.

VISTA: Rojo rubí con destellos violáceos. Lágrimas de densidad media.

AROMA: Frutos rojos maduros que nos recuerdan a grosellas rojas, una leve nota a cereza negra y ciruela roja.

GUSTO: Vino balanceado de cuerpo medio. Taninos estructurados que se asientan en el centro de la lengua. Permanencia larga que nos permite seguir saboreando el vino en boca.

MARIDAJES: Este es un vino muy versátil, perfecto para pizzas donde predomine la proteína, cortes de grasa media, salsa de tomate y todo tipo de embutidos.

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: Medium purple with brilliant shades. **AROMA:** Ripe red fruit as red currant, hint of black cherry with a red plum finish.

TASTE: Balanced, medium body with moderately high tannin in the middle of the tongue. Long finish that leads to keep enjoying in mouth.

PAIRING: Perfect for high-protein pizzas, beef brisket, tomato sauce and all types of sausages.