

MADERA 5

NEBBIOLO 2018



VARIETALES:

Nebbiolo 100%

ORIGEN DE LAS UVAS:

Valle de San Vicente
Suelo Arcilloso

COSECHA:

Septiembre de 2018

PRODUCCION ANUAL:

14,400 Botellas

SERVICIO:

16°C

CAPACIDAD DE GUARDA:

6 años

FERMENTACION Y AÑEJAMIENTO:

Proceso de fermentación con temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. Añejamiento de 12 meses en barrica francesa y americana

ALCOHOL:

13.9%

VISTA:

Color rubí profundo, limpio, brillante y de gran densidad

NARIZ:

Vino complejo y elegante, frutos negros maduros, notas florales, especias y cacao.

BOCA:

Buen ataque, acidez balanceada y gusto seco, larga permanencia que confirman sus notas

SE RECOMIENDA CON:

Platillos mexicanos o de sabor intenso

ELABORADO POR:

Cava Aragón 126, S de RL de CV
Ensenada, Baja California, México

CA126
CAVA
ARAGON
126

www.cavaaragon126.com.mx

 Madera5 / Cava Aragon 126  Madera5mx