

MADERA 5

SANGIOVESE 2019



VARIETALES:

Sangiovese 100%

ORIGEN DE LAS UVAS:

Valle de San Vicente
Suelo Arcilloso

COSECHA:

Septiembre de 2019

PRODUCCION ANUAL:

4560 Botellas

SERVICIO:

7°C a 8°C

CAPACIDAD DE GUARDA:

2 años

FERMENTACION Y AÑEJAMIENTO:

Proceso de fermentación con temperatura controlada en tanques de acero inoxidable.
No pasa por barrica

ALCOHOL:

11.7%

VISTA:

Color rosado salmón muy brillante

NARIZ:

Expresa notas a frutos rojos y maracuyá.
Aromas a cítricos, bugambilia y violeta

BOCA:

Presenta una buena acidez, muy ligero
y gran retrogusto

SE RECOMIENDA CON:

Platillos frescos de mar, pescado sarandeado,
pescado a las brasas, sushi, risottos,
carnes de cerdo a la BBQ

ELABORADO POR:

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



www.cavaaragon126.com.mx

 Madera5 / Cava Aragon 126  Madera5mx