



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma intenso de fruta roja con notas de cereza. Vino completo y bien estructurado con un excelente balance entre acidez y tanino. Un vino tinto suave e interesante.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2013

VARIETADES DE UVA:

100% Cannonau di Sardegna

PAIS:

Cerdeña, Italia

UBICACIÓN:

Uvas de los viñedos de la municipalidad de Monti (Gallura, Noreste de Cerdeña) entre 1000 y 1100 pies por encima del nivel del mar. Suelos arenosos formados de rocas graníticas desgastadas por el paso de los años.

Producción:

Tres toneladas por acre.

Denominación:

DOC
Cannonau di Sardegna

Cosecha:

Manual en octubre.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Al ser un vino que paso directamente del acero inoxidable al embotellado se recomienda un consumo cercano. Gran acompañante para aves de caza menor como puede ser la codorniz o la güilota que tanto abunda en nuestros campos durante su temporada.

Precio: \$ 425

Paquete 3 Botellas:
\$ 1,211.95
(\$403.75 Bot.)

Paquete 6 Botellas:
\$ 2,295
(\$382.50 Bot.)

Paquete 12 Botellas:
\$ 4,335
(\$361.25 Bot.)

VINIFICACIÓN:

Prensado suave, con posterior fermentación durante 15 días junto con sus hollejos con temperatura controlada entre 68 y 72 grados. Con maduración de entre 5 y 6 meses en tanques de acero inoxidable.

