



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Rojo rubí con reflejos violáceos. En aroma es persistente con intensas notas de vainilla y moras. En boca es levemente tánico, cálido y robusto con toques de fruta madura y especias.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:
 Vino Tinto

AÑADA:
 2013

VARIETADES DE UVA:
 Nero Davola 100%

DENOMINACION DE ORIGEN:
 IGT Sicilia

ZONA DE PRODUCCIÓN:
 Sicilia Occidental

ALTURA DEL VIÑEDO:
 80 Metros sobre el nivel medio del mar

SISTEMA DE VIÑEDO:
 Espaldera

EDAD PROMEDIO DEL VIÑEDO:
 10 AÑOS

PERIODO DE VENDIMIA:
 Septiembre

FERMENTACIÓN ALCOHOLICA:
 Contacto con su hollejos por un período de entre 15 y 20 días en tanques de acero con temperatura controlada.

EL VIÑEDO EN SICILIA

Debido a su ubicación geográfica, la historia no solo del cultivo de la vid, sino en general de Sicilia es muy diversa y ecléctica. A pesar de que siempre fue identificada como una zona abundante en vinos a granel y de baja calidad en últimas décadas ha existido un grupo de bodegas que se han dedicado a producir vinos de gran calidad basado en su uva tinta estrella, la Nero Davola. Esta uva también es la base para lo fortificados Marsala, desarrollados en su momento por los ingleses para satisfacer su demanda local.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal para su consumo actual o hasta 2017. Al tratarse de un vino muy intenso en su cuerpo, sabores, aroma y alcohol puede ser el gran acompañante para los cada vez más polémicos y controvertidos cortes de carne rojos o embutidos en todas las diversas formas de preparación que tienen.

Precio: \$ 399

Paquete 3 Botellas:
 \$ 1,137.15 (\$ 379.05 Bot.)

Paquete 6 Botellas:
 \$ 2,154.60 (\$359.10 Bot.)

Paquete 12 Botellas:
 \$ 4,069 .80 (\$339.15 Bot.)

