



**BODEGA
BARISAL**
OJOS NEGROS

AÑADA:

En 2018 las precipitaciones fueron mínimas y las temperaturas generales se mantuvieron en el promedio esperado, teniendo un ligero ascenso en las etapas de floración y crecimiento. Temperaturas adecuadas perduraron para una maduración de las bayas tanto fenólica como organoléptica.

MARIDAJE:

Adecuado para acompañar platos de intensidad media a alta: Pato, cerdo, ternera, avestruz, codornices, algunos cortes de venado, borrego y res. Risotto de trufa, pizza con carnes frías, pasta con tinta de calamar, tacos al pastor. Quesos Asiago, Provolone, Gouda ahumado, Muenster, Parmesano.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 - 18°C

TIEMPO DE GUARDA:

Listo para degustarse, con posibilidad de guarda en cava por 5 - 6 años.

Botella
Bordelesa cónica
verde antiguo



100%
Nebbiolo

VINIFICACIÓN:

Maceración pre-fermentativa por 48 horas y posterior fermentación en acero inoxidable en control de temperatura con levadura seleccionada.

Fermentación maloláctica en barrica. Añejamiento en barrica de roble francés de segundo uso por doce meses. Al término se minimiza la filtración para conservar mayormente sus propiedades

EXAMEN ORGANOLÉPTICO

A la vista un vino violeta rojizo, tono ciruela profundo e intenso de capa alta. Los matices presentan una tendencia hacia el rojizo ladrillo, indicativo de su edad. Nítido, límpido con media brillantez. Densidad media-alta que se aprecia a través de largas piernas que se mantienen por un intervalo significativo.

A la nariz, un vino fresco, franco y definido. Afrutado, floral y de barrica presente. Aromas primarios como jarrabe de frambuesa, canela, manzana caramelizada, avellana, regaliz rojo, violetas, destellos de popurrí, bergamota, té negro y mentol. Aromas secundarios como cuero limpio y una nota ligera a balsámico. Finalmente, en aromas terciarios permanece el clavo.

A la boca se muestra un vino de intensidad media-alta, gusto seco, acidez media-alta, taninos que se desarrollan positivamente y larga permanencia. Firme, suave y ligeramente vivo. Dulzor amable.

Nebbiolo 2018



País: México

Región: Ojos Negros, B.C.

Vinificación: Ing. Samantha Ortiz Madrigal
Producción limitada

