

*Ficha Técnica*  
✧ *Nebbiolo 2014* ✧

*Línea*

VR

*Origen*

Valle de San Vicente, Baja California. México.

*Cultivares*

Nebbiolo

100 %

*Botella*

Borgoñesa.

*Color*

Verde Antiguo

*Tipo*

Standard, 750 ml.

*Corcho*

Natural, 24x45 mm.

Impresión de Logo en costados

*Cápsula*

Complex personalizada, fondo negro letras doradas en Top

*Temperatura de Servicio*

17-18° C.

*Aquí foto de etiqueta*

*Análisis de Laboratorio.*

Alcohol 13.9 % v/v

Ph 3.85

Acidez Total 5.6 g/l

Acidez Volátil 700 ppm

Materia Reductora 2.1 g/l

Estabilidad Tartárica Estable

*Añada*

Proveniente de nuestros viñedos ubicados en San Vicente, en el Ejido López Rayón, específicamente del Rancho La Lupita; lugar que se caracteriza por tener suelos compuestos principalmente de arenas y granitos originados de acarreo coluviales de los cerros circundantes. Tras esos cerros se encuentra el Océano Pacífico, el cual aporta una corriente continua de Viento y Humedad que caracteriza al Terroir de esa zona. El año 2014, con precipitaciones que se mantuvieron muy por debajo de la media con 60 mm de agua caída principalmente concentradas en los meses de enero febrero y marzo, este año tuvo un invierno con un promedio de temperaturas mínimas, superior al histórico haciendo que la primavera llegara muy prontamente y con una condición de vientos Santa Ana muy fuertes en período de críticos como floración. El verano fue muy tradicional, ya que se estableció en julio con temperaturas máximas por encima de lo normal y sin precipitaciones

### *Vinificación.*

Tradicional entre 28° y 30° C, con maceración de 30 días, fermentación maloláctica espontánea en contacto con los orujos en el tanque y añejamiento en barrica francesa nueva durante 12 meses. Al término del añejamiento se hizo una clarificación fuerte para minimizar la filtración y conservar mayormente sus propiedades.

### *Comentarios del enólogo Ing. Héctor Leonardo Villaseñor Neira.*

Vino con un color granate oscuro y ribetes cereza, limpio de apariencia. En nariz muestra notas a frutos rojos maduros como ciruela, cerezas; higos y flores de hierbas silvestres. Posteriormente se aprecian aromas de toffee, caramelo, clavo de olor, vainilla y algunas notas torrefactas que emergen producto de su reposo en madera de roble francés. En boca se presenta con carácter; ataque con taninos muy presentes, complejos y estructurados, acidez moderada, untuoso. De final seco y retrogusto prolongado.

### *Maridaje*

Vino que debido a su estructura acompaña perfectamente a patés, jamón serrano-prosciutto, quesos maduros, carnes de cerdo, moles y principalmente cortes de res y cordero.

### *Producción.*

Esta añada tuvo una producción de 4,167 botellas de 750 ml.