

Ficha Técnica
❧ Sangiovese 2015 ❧

Alcohol: 13.9 % v/v

Lote: SV1B-2B

Comentarios del enólogo, Héctor Leonardo Villaseñor Neira

Vino de un color rojo-cereza, con ribetes rubíes, limpio de apariencia. En nariz muestra notas a frutos rojos; cerezas, fresas, frambuesas. Se muestran también algunos aromas terciarios como caramelo y vainillas producto de su reposo en madera de roble americano. En boca se presenta con un ataque suave, con taninos moderados y amables resaltado su gran acidez, aspecto que caracteriza a la cepa y que le da una gran frescura. Su final es con retrogusto ligero y seco, con una buena relación Alcohol/Acidez.

Vinificación

Tradicional entre 25° y 26° C, con maceración total de 23 días y añejamiento en barrica americana nueva durante 15 meses. Al término del añejamiento se hizo una clarificación fuerte para minimizar la filtración y conservar mayormente sus propiedades.

Maridaje

Vino que acompaña perfectamente crepas, ensaladas de verduras, sopas y cremas de la estación, pescados blancos como bacalao, salsas, quesos frescos, carnes de aves y pastas en general.