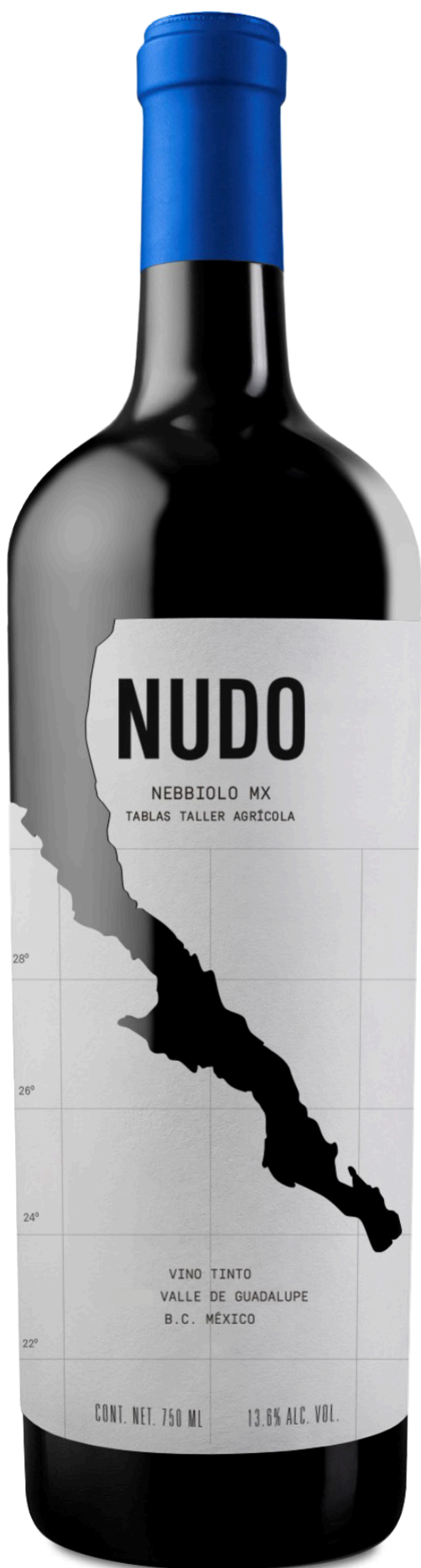


NUDO



UVA

Nebbiolo MX



GUARDA

Contacto de 16 meses con barrica francesa.



Valle de Guadalupe,
Baja California, México.

COSECHA
2023

COLOR



Rojo rubí con intensidad media.

AROMA



Tiene notas frutales, que se pueden dividir en frutos rojos frescos como fresa, cereza, frambuesa y grosella para que después vayan surgiendo las frutas maduras que nos recuerdan a mermelada de ciruela, higo, moras. Tiene una nota muy marcada que nos recuerda a nuestra infancia evocando caramelos macizos de cereza, incluso, gomitas rojas. Conforme va tomando tiempo en la copa, las notas especiadas van apareciendo, como clavo, canela, café, vainilla, cardamomo, pimienta recién molida, coco y una nota de caramelo salado o "to ee". Terminamos con una sutil pero interesante nota de chiles secos ahumados.

PALADAR



El vino de ataque franco y frutal, es seco, con acidez media, el tanino amable está integrado con los demás elementos del vino, el alcohol es medio. En la retrogusto se confirman todas las frutas rojas y negras que se mezclan con las especias, y las notas ahumadas. Es un vino muy agradable con buena persistencia en boca.

MARIDAJE



Tacos de lechón, quesadillas de chicharrón prensado y barbacoa.



TEMPERATURA

16 a 18 °C