



CAVA QUINTANILLA LABERINTO 2019

Nebbiolo



San Luis Potosí
MÉXICO

Villa de Arista
S.L.P. MÉXICO



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Cava Quintanilla Surge hace 11 años por el sr Carlos Quintanilla tras una visita a la campiña francesa, consolidándose en el año 2011 con el arranque de la plantación de las primeras cepas en una superficie de 20 hectáreas.

La Bodega se encuentra situada en el municipio de Moctezuma, San Luis Potosí, México. A una altitud de 1,630 metros sobre el nivel del mar en la región del Altiplano Potosino.

El clima de la zona es semidesértico, la temperatura media durante la época de floración y hasta la cosecha, oscila entre 28°C y hasta 36°C. Por la noche hay un brusco descenso de la temperatura que puede llegar hasta los 12°C.

NOTAS DE CATA

Vino color Rojo, característico de la variedad. Aromas a notas de Nuez, Café, Higos, Caramelo y Ciruela Roja. Paso agradable por boca, untuoso, agradable y un final con un retrogusto afrutado.

Maridaje ideal con Ensalada Caprese, Sopes, Tacos de Barbacoa, Cochinita pibil, Pulpo a las brasas, Sandwich de Pastrami, Pizza de Quesos y Trufa, Brownie.



Vinícola / Enólogo:

Cava Quintanilla
Matias Utrero



Grados de Alcohol:

13.8% Alc.



Cépage:
Nebbiolo



Temperatura de Consumo:

14-16°C.



Vinificación:

Cosecha manual, selección de racimos, fermentación en acero inoxidable, guarda de 6 meses en barrica de roble francés y americano.