

CAVA QUINTANILLA RESERVA 2019



Nebbiolo



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. En boca es elegante, bien estructurado, taninos marcados y acidez agradable. Notas de Tierra Húmeda, Puros, Granada, Guindas. Maridaje ideal con Cortes Grasos, Pastas con salsas Cremosas, Risotto con Hongos o Trufa blanca.



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, 12 meses de permanencia en barrica de roble francés.