

APOGEO 2015

Nebbiolo



Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B.C. MÉXICO



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Jorge Maciel, nació y creció en Ensenada, Baja California. Tras un viaje a Italia a sus 23 años, regresó con la idea de hacer su primer vino, tal y como lo hacían en los pequeños pueblos en Europa. Fue en la cochera de la casa de sus padres, donde inició, con la intención de tener su propio vino para las reuniones familiares y consumo personal. Poco a poco, aprendió a controlar bien el proceso de vinificación y añejamiento. Jorge es un autodidacta apasionado del vino. Hoy al paso del tiempo, lleva 22 cosechas con una producción actual de 3,200 cajas al año, en su bodega Cava Maciel, ubicada en Valle de Guadalupe, en San Antonio de las minas. Los blancos buscan frescura y complejidad para un consumo relativamente joven. Los tintos son añejados 1 año en barrica francesa y varios en la cava para ser liberados en óptimas condiciones. El estilo de Jorge Maciel se expresa en sus vinos, siendo de los pocos productores del valle que tiene esa visión a largo plazo al estilo de los grandes vinos de crianza.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo ciruela oscuro con reflejos violáceos, con aromas a frutos rojos maduros, aromas que recuerdan a las violetas, pimienta, trufas, chocolate amargo, tabaco y café tostado. Taninos firmes, equilibrado en paladar medio, cálido y de final muy prolongado.

Maridaje ideal con vegetales asados, pastas con salsa de tomate, aves, carnes rostizadas y risotto.

Vinicola / Enólogo:

Cava Maciel
Jorge Maciel

 **Grados de Alcohol:**
13.9% Alc.

Cépage:

Nebbiolo

 **Temperatura de Consumo:**
16-18°C.

Vinificación:

 Vino con fermentación en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano.