



CA MARCANDA VISTAMARE 2022

Vermentino, Viognier & Fiano

GAJA



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

La empresa fue fundada en 1859 por Giovanni Gaja con solo 2 hectáreas (5 acres) de viñedos en Barbaresco. Cada generación vio una expansión, aunque a Angelo Gaja, quien asumió el cargo a tiempo completo en 1970, a menudo se le atribuye el éxito más reciente de la finca. Fue responsable de supervisar cambios radicales en los viñedos y bodegas, y de presentar los famosos vinos Barbaresco de viñedo único Sorì San Lorenzo, Sorì Tildìn y Costa Russi (ahora vinos Langhe DOC). Estos cambios no siempre fueron bien recibidos: como es sabido, el nombre del Darmagi Cabernet Sauvignon se traduce como "qué lástima", en referencia al arrepentimiento del padre de Angelo por la introducción de las variedades de Burdeos.

NOTAS DE CATA

La refrescante presencia de Fiano aporta notas de helecho, almizcle y mentol. En boca es fresco y compacto con notas de bergamota, pera, nectarina y grosella blanca. Luego cambia hacia un carácter más mineral y especiado, con notas de pedernal, romero y azafrán. El vino se vuelve más maduro al final con toques de mango, almendra y hojas de higuera.



Vinícola / Enólogo:
GAJA



Grados de Alcohol:
12.5% Alc.



Cépage:
40% Vermentino
40% Viognier
20% Fiano



Temperatura de Consumo:
6 -8°C.



Vinificación:
Fermanta en depósitos de acero inoxidable y en tanques de hormigón, mientras que la Viognier en roble francés y austriaco de 500 litros y una parte en barricas pequeñas. Todas las variedades se fermentan por separado y luego se mezclan para hacer el vino final.