

CASA MAGONI MANAZ 2023



Viognier & Fiano

Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



Tipo de Cuerpo



VINÍCOLA

La familia italiana Magoni tiene orígenes a principios de 1900's y a casi 10,000 Km de distancia en el pintoresco pueblo de Morbegno al norte de Italia, nativo Camilo Magoni, Enólogo e Ingeniero titulado en Piamonte, Italia en 1962.

El comienzo de bodegas Magoni en Baja California es por la invitación de Angelo Cetto para incorporarse al equipo técnico de su vinícola, al transcurrir 50 años de cultivo en Valle de Guadalupe, Magoni, después de 15 años de realizar vinos de alta calidad sin afán de comercialización en 2013 se decide sacar por su parte "Casa Magoni" al público, 1era línea de vinos con la ideología de ofrecer vinos de gran calidad, resaltando principalmente las características de las variedades vinificadas con el objetivo de ser agradables para degustar beber y disfrutar el cultivo de más 70 variedades mundiales para nuestras tierras utilizando las bondades de la naturaleza, sol, tierra, madera y el agua.

NOTAS DE CATA

Vino color amarillo pajizo, brillante con destellos verdosos ribete plateado, densidad aparente media, su aroma es intenso medio, cítricos y florales dan la bienvenida como cáscara de naranja, manzana verde, flores blancas y melón verde maduro en evolución y el gusto de cuerpo medio, vibrante acidez que nos lleva a un final largo y amielado.

Maridaje perfecto con frutos del mar imprescindibles; ostras, ceviche o tiraditos. Los postres son opción donde la acidez predomine como pay de limón.



Vinícola / Enólogo:

Casa Magoni
Camilo Magoni



Grados de Alcohol:

12.5% Alc.



Cépage:

Viognier
Fiano



Temperatura de Consumo:

12-16°C.



Vinificación:

En Acero Inoxidable: Para mantener la frescura y los aromas varietales de las uvas, el mosto fermenta en tanques de acero inoxidable.