

# RIVIERA

Wines & Spirits

Cordus  
*Ensamble Nebbiolo*

V  
*Confrontación*

*Al conocer su naturaleza real, el lobo decide aceptarla y cazar al cordero y una noche pasó esperando el momento.*

*En la mañana el cordero se había marchado. Perdió su presa pero ganó experiencia.*



México.

**PAÍS**

Ensenada Baja California,  
Valle de Santo Tomás.

**ZONA DE PRODUCCIÓN**

100% Nebbiolo.

**UVAS**

15 meses en barrica Americana y  
Francesa de primer, segundo y tercer uso.

**BARRICA**

Casa Cordus.

**BODEGA**

Vista: Color intenso rojo granate,  
con destellos violáceos acercándose al negro. De capa alta,  
limpio y brillante.

Nariz: Aromas a frutos negros maduros como moras azules,  
ciruela pasa, higo, capulín y una nota de ate de membrillo,  
frutos rojos como granada, jamaica y arándanos. Presencia de  
la barrica con notas a cuero, tabaco. Notas lácteas como café  
con leche gracias a su fermentación maloláctica.

Boca: Un vino potente con una entrada dulce, con taninos  
redondos que confirma su olfato donde se perciben todos los  
frutos maduros integrados a los tostados. Largo y persistente.  
Un vino carnoso que invita a seguir bebiéndolo.

**NOTA DE CATA**

Un vino ideal para cortes de carne con  
grasa, pato, cordero, moles, y guisos más sofisticados.  
Postres con chocolate amargo y frutos.

**MARIDAJE**

14%

**VOLUMEN DE ALCOHOL**