

# RIVIERA

Wines & Spirits

## NEBBIOLO- SANGIOVESE



México.

**PAÍS**

70% Nebbiolo – 30% Sangiovese.

**UVAS**

Tres Raíces vinícola mexicana.

**BODEGA**

Nuestro proceso de vendimia y selección se hacen de manera manual, respetando la calidad de la uva, despalillamos y estrujamos el fruto para posteriormente hacer una maceración en frío y fermentar en tanques de acero inoxidable, a una temperatura controlada promedio de 15 a 22 °C durante 20 a 25 días, colocamos nuestro vino en barricas de roble francés y americano durante 10 meses, terminado el proceso de crianza en barrica, embotellamos, dejando en cava antes de salir al mercado.

**VINIFICACIÓN**

Vista: De tonos ciruela, limpio y brillante.

**NOTA DE CATA**

Nariz: Intensidad aromática alta, buen carácter de frutas rojas, mermeladas. Notas a frutos secos como avellanas.

Boca: De entrada amable, redondo en medio de boca, intensidad media y notable acidez balanceada. Persiste la frutalida en retrogusto. De larga permanencia.

15-17 °C.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**