

# GRAN NEBBIOLO 2020

<b>Área de Producción</b>	Dolores Hidalgo, Guanajuato
<b>Viñedo propio</b>	Pago de Vega
<b>Variedad de Uva</b>	Nebbiolo 100%
<b>Bodega</b>	Vega Manchón
<b>Enólogo</b>	Juan Manchón
<b>Producción</b>	1400 botellas

## ELABORACION Y CRIANZA.

- Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble hungaro.

## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

<b>Fase visual.</b>	Ruby intenso con destellos violáceos
<b>Fase olfativa.</b>	Profundas fragancias de frutos negros dominadas por frambuesa y ciruela preceden dulces esencias excitantes licorosas envuelven bálsamos florales de vivas violetas que se transforman en agradables tonalidades de nuez, dulce de leche y placentero y largo final de chocolate amargo y resabios de cafe expreso tostado.
<b>Fase gustativa.</b>	Ataque intenso y carnosos llena la boca acompañado de taninos profundos y balanceada acidez.
<b>SERVICIO MARIDAJE</b>	Consumir a 18°C. Short rib, prime rib, tacos de lechón.

