

# BORGOGNO

---

## D.O.C.G. Barolo

Este Barolo nace de la unión de 5 viñedos Cru en Barolo: Listas, Cannubi, Fossati, Cannubi San Lorenzo, San Pietro delle viole. Por esta razón, expresa la elegancia y el poder típicos del Barolo de Barolo y del verdadero Barolo del pasado.



## BAROLO 2014

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Nebbiolo.

### VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea sin levaduras agregadas en tanques de cemento por aproximadamente 12 días, con temperaturas desde 22°C hasta 29°C, con posterior maceración con el sombrero sumergido durante al menos 30 días a una temperatura de 29°C. En consecuencia, después de la vinificación, se lleva a cabo la fermentación maloláctica, aproximadamente 15 días a una temperatura constante de 22°C. Después, el vino pasa a barriles de 4500 L en roble eslavo para envejecer durante 4 años, seguido de otros 6 meses de envejecimiento en botella.

### NOTAS DE CATA

Rojo rubí. Aromas elegantes de cerezas y frutos rojos enriquecidos con agradables notas picantes. En boca es redondo, una hermosa armonía y agradablemente tánico. Muy frutal y de final largo y persistente.

### MARIDAJE

Carnes rojas, asados y quesos maduros.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)