

CASA E. DI MIRAFIORE

D.O.C.G. Barolo

Este Barolo es el resultado de una cuidadosa selección de viñedos que llevan el nombre del pueblo donde se ubican en Serralunga d'Alba.



BAROLO 2018

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Nebbiolo.

VINIFICACIÓN

La fermentación es tradicional: media-larga (12-15 días) en depósitos de acero inoxidable con sombrero flotante a temperatura controlada (30-31° C).

Posteriormente el mosto permanece en contacto con los hollejos durante 30-40 días más para optimizar la extracción de sustancias polifenólicas y ayudar a iniciar la posterior fermentación maloláctica.

Crianza: Crianza de dos años en barricas de roble de mediana y gran capacidad (de 2.000 a 14.000 litros), al final del segundo año, el vino pasa por un nuevo período de crianza en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

El color es rojo granate con reflejos rubí que adquiere un tono ligeramente anaranjado con el tiempo. Tiene un aroma claro, intenso. Nariz con matices de vainilla, especias, rosas marchitas y sotobosque. En boca es seco, pero suave, con cuerpo, aterciopelado y equilibrado, y es muy duradero. El aroma recuerda de especias como nuez moscada, laurel y pimienta negra, frutos rojos, negros regaliz. El vino en boca es importante, taninos potentes y armoniosos, acidez muy fresca que favorece la persistencia.

MARIDAJE

Ideal con sabrosos platos de pasta, carnes y quesos de media curación.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com