

XOLO

Nebbiolo

VALLE DE GUADALUPE B.C



ITZCUINTLE

XOLO



ALC.
14% Vol.

TEMP.
16°C



AÑO

2020



UVAS

80% Nebbiolo
20% Cabernet
Sauvignon



BARRICA

12 meses



UBICACIÓN

Ensenada
B.C, México

SPECIFICATION

EYE



Rojo piel de ciruela negra, ribete con tonalidades violáceas, purpuras y destellos azulados, capa alta y profunda, limpio y muy brillante.

NARIZ



Frutos negros maduros como: zarzamora, cereza negra, higo y mora azul, toques especiados de pimienta verde, clavo de olor se ensamblan con aromas balsámicos de la hierbabuena y menta la cuál aporta notas frescas.

BOCA



Ataque potente, elegante con alta estructura y buena tanicidad que destaca en nuestro paladar logrando un balance con la acidez que presenta el vino, cuerpo robusto y estructurado, el retrogusto es largo y complejo reflejando los aromas que se perciben un copa.

PAIRINGS

Carnes rojas grasas de sabores intensos como porter house o un ribeye con hueso, estofados como un ossobuco o cordero. Quesos semi-maduros y maduros combinan la perfección así como charcutería.

CONSERVACION Y CONSUMO

Se puede conservar por un periodo de 15 a 30 años, en las condiciones de Cava tradicionales.