

# TOTOL PRODUCCIÓN CHIQUITA

## NEBBIOLO / CABERNET SAUVIGNON 2016



**Producción:** 114 cajas

**Crianza:** 18 meses roble americano

**Varietales y Región:**

- Nebbiolo/Cab S | Valle de Guadalupe/San Vicente

**Temperatura de Servicio:** 16C / 61F

**Maridaje:**

- Cortes de carnes (Ribeye, New york, picana)
- Moles y salsas de chiles tatemados
- Preparaciones con base en setas u hongos
- Quesos maduros y/o cremosos
- Postres base chocolate oscuro, merengues italiano o fruta roja como granadas, ciruelas, grosellas

### Nota de Cata:

A vista presenta un rojo zafiro brillante, la lágrima en copa es densa y larga, además de tener una intensidad media en color y ribete oscuro.

En primera nariz el frescor de los mentoles con un toque de madera de manzano será lo primero en aparecer pero conforme empieza su respirar en copa los aromas de ciruela-pasa y tierra húmeda, además de madera fresca se vuelven notables

Una vez que probamos los taninos son suaves y ciertas notas minerales como arcilla y ceniza se aprecian, la astringencia es moderada con una acidez persistente agradable con tonalidades de tabacos frescos y vaqueta. En copa evoluciona de manera interesante a frutas confitadas oscuras, especias suaves como clavo, flores como jamaica y semilla de durazno.

### Cosecha:

Nebbiolo y Cabernet Sauvignon provenientes del Valle de Guadalupe, cosechados en conjunto el 24 de agosto del 2016. Cabernet Sauvignon provemiento de San Vicente fue cosechado el 15 de Octubre del 2016.

### Enología:

Cosecha a mano en jvas pequeñas, los racimos son seleccionados a mano para luego ser despallados y transferidos a tanques de acero inoxidable. Se realiza una maceración en frío por varios días para la extracción de color y aromas primarios para luego dejar elevar la temperatura e inocular con levadura seleccionada. La fermentación se realiza en el rango cálido con varios remontajes y pisonos diarios.

Una vez concluida la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa en frío en tanque cerrado para buscar una extracción mayor de taninos y compuestos adicionales.

Se realiza un prensado suave y se activa la fermentación maloláctica en bins, una vez concluida se sedimenta el vino en frío y se transfiere a barricas para crianza.

### Crianza:

18 meses en barrica americanas y francesas de tostados medios y medios plus. Se realizaron trasiegos anuales para eliminar sedimentos y alternar entre barricas.

El vino lleva una clarificación y filtrado ligero para luego ser embotellado.

