



GAJA CA'MARCANDA MAGARI
I.G.T. TOSCANA, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot.

Alcohol: 12,5%

Reposo: 12 meses en barrica.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Brillante y profundo.



Rica y compleja con notas de algarrobo (chocolate) y tamarindo.



En boca es vibrante con notas de toronja, naranja sangría y hierbas botánicas del mediterráneo. Extremadamente jugoso con taninos sedosos de grano fino, final largo y sávido.



Se recomienda acompañar con: Carnes rojas, carnes blancas asadas y quesos maduros.

GAJA

La Bodega

Ubicada en Piamonte, en el noroeste de Italia, la bodega GAJA está ampliamente considerada como una de las propiedades más importantes del mundo, que produce etiquetas codiciadas y coleccionables. Desde su clásico Barbaresco y Barolo y su embotellado de un solo viñedo, hasta su innovador Chardonnay, Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon, GAJA es un pionero y guardián de la tradición, un legado que continúa remodelando el estándar de excelencia en el mundo de la vinificación.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com