



GAJA DARMAGI
A.O.C. LANGHE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 95% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 2% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,5%

Reposo: Crianza en roble durante 24 meses.

Capacidad de Guarda: 20 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Tiene un color oscuro.



Con aromas especiados de pimentón, regaliz, cassis y flores, especialmente de violeta.



Este vino tiene una estructura notable, con refinados taninos.



Este vino combina excelentemente con pasta con salsa de tomate o champiñones, bistec, chuletas de cordero o varios quesos semicurados.

Primer Cabernet Sauvignon post-filoxera plantado en el Piamonte, Darmagi es un único viñedo situado en el municipio de Barbaresco. Fue Giovanni Gaja, el padre de Angelo, que involuntariamente dio nombre a este vino cuando se plantó Cabernet Sauvignon en lugar de Nebbiolo, su primer comentario en dialecto piamontés fue "Darmagi!" (Qué lástima!).

El viñedo, con orientación sur, cubre una superficie de 2,8 hectáreas y tiene promedio de altitud de 280 m sobre el nivel del mar. A pesar de su carácter varietal bien definido, Darmagi tiene una personalidad única debido al suelo de Barbaresco que marca su austeridad temprana, dando como resultado un vino refinado y complejo.

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