



GAJA SITO MORESCO
D.O.P. LANGHE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0%

Reposo: 12 meses en barrica.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color brillante e intenso, muestra la temporada de maduración larga y regular.



En nariz aparecen aromas puros de pimienta blanca, flores y hierbas silvestres.



En el paladar, las notas de cereza roja y mora son afiladas y puras, sostenidas por una acidez y jugosidad equilibradas.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y blancas al carbón, Cordero, Caza, Pato, quesos duros, salsas condimentadas.

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