



GAJA SORÌ SAN LORENZO
D.O.P. BARBARESCO, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Nebbiolo.

Alcohol: 14,0%

Reposo: Crianza en roble durante 24 meses.

Capacidad de Guarda: 20 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo oscuro. Brillante y elegante.



Cuenta con enebro, anís estrellado y especias en los aromas iniciales. Estos dan lugar a granada, fresa, pimienta negra y azafrán.



El vino es complejo, de estructura audaz y vibrante, con capas y capas de frutas, hierbas y especias en el paladar medio que dan paso a un final persistente con taninos refinados y mineralidad, impecablemente equilibrado.



Platos fuertes, carnes rojas, cordero a la brasa.

Este vino hizo historia cuando se convirtió en uno de los primeros embotellados de un solo viñedo de Nebbiolo en Piamonte con la cosecha de 1967. La familia GAJA compró este viñedo de la parroquia de Alba y lo bautizó con el nombre de San Lorenzo, patrón de la catedral de Alba. La palabra "sori" significa cima de una colina con exposición al sur. Procedente del principal sitio de cultivo de la bodega GAJA, San Lorenzo, ubicado al sur del pueblo de Barbaresco en el famoso cru Secondine, el vino se elabora con uva 100% Nebbiolo, comenzando con la cosecha 2013.

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