

LAS NUBES COLECCIÓN DE PARCELAS
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedades: Tempranillo, Merlot, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 13,5 %
Vinificación: La recolección es manual en cestas de no más de 25kg para evitar una pre fermentación. También la selección es manual para garantizar la calidad. El proceso de fermentación se realiza en tanque de acero inoxidable y su crianza en barrica es de seis meses en barricas francesas y americanas.
Capacidad de Guarda: 4 años
Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Color rojo magenta oscuro

Podremos disfrutar de sus caracteristicos frutos negros, sus aromas de especias, entre las que destacan la canela, el clavo y la pimenta. Sus aromas ahumados tambien se hacen presentes pero muy tenues.

Boca amplia con taninos ligeros y redondos.

La recomendación gastronómica que sugerimos con nuestro vino, son platillos más condimentados y grasos. Por ejemplo, tacos de lechón, borrego a la vuelta y vuelta, borrego tatemado, cortes y costillas bbq. Ya que tenemos una buena acidez y sus taninos nos aportaran potencia y favorece para el desdoblamiento de la proteína.

LAS NUBES
BODEGAS Y VIÑEDOS

La Bodega
Bajo las nubes en el valle de Guadalupe Baja California hace algunos años se creó la idea de un viñedo que sumara color con su propuesta el mundo de los aromas y sabores del exquisito horizonte del vino mexicano. Se buscó el espacio, el terreno, para que las nubes dieran fruto, se encontró tierra fértil con la presencia del agua y una pendiente natural desde donde el horizonte comienza y esperan las montañas Del Valle.