



ORNELLAIA

D.O.C. BOLGHERI, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 51% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Alcohol: 14,5%

Reposo: 18 meses en barrica (70% nuevas), con ensamble a los 12 meses.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



El color intenso habitual indica un vino de gran textura e intensidad.



Notas frutales maduras y frescas a la vez, mismas que son enfatizadas por las clásicas notas balsámicas y especiadas.



En paladar es rico, denso y de gran cuerpo, con una textura tánica excepcional, densa, aterciopelada y con un gran refinamiento que se extiende por la boca. El largo final concluye con una sensación de firmeza y finos toques espaciados.



Se recomienda acompañar con platillos de carnes y algunos platillos de caza. Quesos fuertes.



La Bodega

Fundada en 1981, muy cerca del pintoresco pueblo de Bolgheri, en la costa de Toscana. La filosofía de Ornellaia se basa en elaborar vinos que sean la expresión más fiel del terroir. Bajos rendimientos, cosecha manual y selectiva, micro-vinificaciones y cuidado hasta el mínimo detalle. Durante 700 años, la familia Frescobaldi ha combinado la tradición, la experiencia y la innovación con la creatividad y la búsqueda de la excelencia.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com