



BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

L. A. CETTO®

DESDE 1928

LÍNEA
*Reserva
Privada*

NEBBIOLO

VINO TINTO



LÍNEA *Reserva Privada*

NEBBIOLO

VINO TINTO



ORIGEN:
Valle de Guadalupe,
Baja California, México



Rojo rubí intenso con reflejos granate, limpio y brillante; aromas a frutos rojos y negros maduros; en boca acidez y tonicidad moderados, frutal y especiado, con recuerdos a tabaco, cuero y nuez.



VARIEDAD:
Nebbiolo



MARIDAJE:
Cortes con marmoleo, quesos de mediana intensidad, excelente con salseos italianos



TEMPERATURA DE CONSUMO:
16° C



FERMENTACIÓN:
A temperatura controlada de 28° C a 30° C durante 15 o 20 días

AÑEJAMIENTO:
14 meses en barrica de roble francés

ORIGEN DE LA VARIEDAD:
Piemonte, Italia

ÉPOCA DE VENDIMIA:
Primer semana de octubre.



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:
15° C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:
14%

www.lacetto.mx

PARA USO EXCLUSIVO DE LA FUERZA DE VENTAS.