



Vinícola Punto y Aparte

Urban Winery & Tasting Room

Punto TRES 2019

Variedades de Uva

100 % Nebbiolo

Vinificación

Maceración Pre-Fermentativa, Fermentación en acero inoxidable en control de temperatura con levadura seleccionada y posterior añejamiento en barrica francesa por 12 meses.

Características Organolépticas

A la Vista: En este vino podemos ver un color rojo ciruela de buena intensidad con matices violáceos que denotan un vino joven y en evolución. Piernas largas y gruesas que nos indican buena densidad y generosidad de alcohol. Vino limpio, nítido y brillante que nos indica un vino sano, bien logrado y de calidad.

A la Nariz: En este vino podemos encontrar un aroma de alta expresión con marcadas notas frutales de cereza, regaliz, arándanos, notas tostadas de la barrica como caja puros y tabaco. Se perciben también delicadas notas florales de violetas y un toque de algodón de azúcar. Es un aroma elegante y sofisticado.

A la Boca: Percibimos al paladar un vino de gran potencia, taninos firmes, buen cuerpo, robusto y con gran personalidad. Gusto seco, larga permanencia y rica acidez, mucho balance y equilibrio.

Maridaje y Guarda

Recomendamos este vino con cortes de carne, borrego, venado, cordero, platos de buena potencia y en recomendación de gastronomía mexicana un buen lechón al ataúd o un borrego a la vuelta y vuelta. También un pato en salsa de chocolate es una gran opción. Se recomienda beber este vino ahora y puede ser guardado en cava con condiciones controladas por 10 años más.

Temperatura de Servicio

18 a 20 Grados Centígrados

Producción Limitada:

Solo 6000 botellas fueron producidas de este vino.

