



BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

L. A. CETTO®

DESDE 1928

L. A. CETTO
Boutique

ANGELO CETTO
2008

VINO TINTO



L.A. CETTO *Boutique*

ANGELO CETTO
2008

VINO TINTO



ORIGEN:

Viñedos Viña Alegre
Las Parras
Valle de Guadalupe
Baja California, México.



Color rojo rubí de buena intensidad.

Aroma complejo, frutos rojos maduros al mismo tiempo intenso; resaltan los aromas de zarzamora. Aterciopelado, vino de gran estructura y cuerpo, con notas de frutas negras como la ciruela, largo, de gran persistencia y equilibrio.
Taninos sumarte dulces.



VARIEDAD:

33% Montepulciano (1987), 30% Cabernet Sauvignon (1985)
20% Petite Verdot (1990), 10% Nebbiolo, 7% Barbera (1987) *

ÉPOCA:

Tercera semana de octubre para todas las variedades.

FERMENTACIÓN:



Tradición en tanque pequeños de 6 mil litros, con remontes diarios y control de la temperatura de fermentación.



BARRICA:

24 meses en barricas de roble francés y a los 12 meses se ensamblan los vinos y se añejan juntos los últimos 12 meses.



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:

13.8%

MARIDAJE



Platillos finos elaborados a base de especias.



TEMPERATURA DE CONSUMO:

16°C

* El año hace referencia al plantación de la vid.

www.lacetto.mx

PARA USO EXCLUSIVO DE LA FUERZA DE VENTAS.