



BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

L. A. CETTO®

DESDE 1928

L. A. CETTO
Boutique

ANGELO CETTO
2001

VINO TINTO



L.A. CETTO *Boutique*

ANGELO CETTO
2001

VINO TINTO



ORIGEN:

Valle de Guadalupe,
Baja California.



Vino opulento, con aromas de moras, especias, vainilla. Este vino es un ensamble de 3 variedades: Cabernet Sauvignon-reconocida por su calidad internacional. Nebbiolo-consagrada en nuestra zona como una de las más prestigias del mundo fuera del Piamonte. Montepulciano -variedad de gran prestigio, originaria de la parte central de Italia.



VARIEDAD:

65% Cabernet Sauvignon (1985), 20% Nebbiolo (1982),
15% Montepulciano (1987) *

ÉPOCA:

Última semana de septiembre, primera semana de octubre

FERMENTACIÓN:



Tradicional con maceración de 15 días y a una temperatura de fermentación de 28°C



BARRICA:

16 meses en barricas de roble francés



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:

13.5%

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.