



BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

L. A. CETTO®

DESDE 1928

L. A. CETTO
Boutique

ANGELO CETTO
2004

VINO TINTO



L.A. CETTO *Boutique*

ANGELO CETTO
2004

VINO TINTO



ORIGEN:

Valle de Guadalupe,
Baja California, México



Vino de gran estructura, opulento, con intensos aromas de frutas negras, especiado, tabaco, chocolate, equilibrado, con intensos caninos maduros que le garantizan la longevidad.



VARIEDAD:

41% Cabernet Sauvignon (1985), 29% Nebbiolo (1982),
25% Montepulciano (1987), 5% Petite Verdot (1990) *

FERMENTACIÓN:



Clásica en tanques de acero inoxidable con maceración post-fermentativa de 15 días.

EDAD PROMEDIO DEL VIÑEDO:

25 años



BARRICA:

18 meses en barrica de roble francés con guarda de hasta 25 años.



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:

14%

MARIDAJE



Gastronomía elaborada, fina y elegante 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.