



### **FICHA TECNICA**

Etiqueta: Enzo

Cosecha: 2006

Uva(s): Nebbiolo y Grenache

Bodega: Sinergi vt SA de CV

Región: Ensenada

Enólogo: Jose Luis Durand

Producción: (cantidad) botellas: 1680

Precio: \$ 350

Volumen de alcohol: 12.5 %

Crianza: (tiempo en bodega 7 meses / tiempo en botella 3 meses)

Potencial de guarda: (alto / medio / bajo) INDICAR también en años:

Medio 3 años

Fecha de liberación al mercado: Septiembre del 2007

### **Recomendaciones del servicio:**

Temperatura: 18 a 20 °C

Descorchar con anticipación: NO

Decantar / o / Trasvasar: No, dejar que se habrá en la copa e ir disfrutando su evolución.

**Nota de cata de la bodega:** Enzo es un vino que busca elegancia y la tipicidad en los varietales, está lleno de frutas frescas como las fresas del Grenache y las cerezas negras del Nebbiolo, aquí la idea es expresar la delicadeza de estos aromas tan delicados que nos hablan de la tierra, su entorno y las cepas, por lo tanto hay una cuidada determinación de la madurez evitando la sobre madurez que en algunos casos nos quema estos aromas; se vinifica en lotes muy pequeños controlados y la crianza es en barricas francesas de segundo uso y americanas nuevas que logran complementar estos aromas con notas de vainilla, café y algo de cacao, sin opacar la delicadeza y fragancia del vino. En general es un vino que expresa su origen con un ligero aire marino, muy bien estructurado, terso y lleno de matices.

**Maridaje recomendado:** Tacos de Pato, Venado, NY steak.

### **Datos generales de la bodega para actualizar nuestra base de datos:**

Bodega: Sinergi vt SA de CV

Propietario: Jose Luis Durand

Domicilio: Av. López Mateos 2025-202, Colonia Granados, Ensenada BC.

Teléfono: 646 1313935

e-mail: [joseluisdurand@gmail.com](mailto:joseluisdurand@gmail.com)

sitio [www.sinergi-vt.com](http://www.sinergi-vt.com)