



FICHA TECNICA

Etiqueta: Enzo B side

Cosecha: 2006

Uva(s): Nebbiolo y Petite Sirah

Bodega: Sinergi vt SA de CV

Región: Ensenada

Enólogo: Jose Luis Durand

Producción: (cantidad) botellas: 1440

Precio: \$ 350

Volumen de alcohol: 14.5 %

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

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

Medio Alto 6 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 B side es un vino pensado en expresar potencia, lo inverso al lado A usamos el mismo viñedo de Nebbiolo del llano Colorado al sur de Ensenada y lo mezclamos con Petite Sirah del Valle de Guadalupe cosechado con sobre madurez buscando expresar la potencia de sus dulces taninos y vinificado con un método de termovinificación para hacer una extracción alta, ambos están criados en barricas de roble americano con tostado alto y guardados por 3 meses en botellas; dan como resultado un vino intenso lleno de confituras de cerezas, chocolates amargos y ligeras notas de ciruelas asadas con tocino, en de taninos tersos pero presentes, ideal para carnes grasa y quizá solo como postre.

Maridaje recomendado: Rib eye, Carnitas, Cordero.

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

Bodega: Sinergi vt SA de CV

Propietario: Jose Luis Durand

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

Teléfono: 646 1715625

e-mail: joseluisdurand@gmail.com

sitio www.sinergi-vt.com