



FICHA TECNICA

Etiqueta: Icaro

Cosecha: 2005

Uva(s): Nebbiolo, Merlot y Petite Sirah

Bodega: Vinos y Terruños SA de CV

Región: Ensenada

Enólogo: Jose Luis Durand

Producción: (cantidad) botellas: 4560

Precio: \$ 775

Volumen de alcohol: 13.5 %

Crianza: (tiempo en barrica 13 meses / tiempo en botella 7 meses)

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

Alto 10 años

Fecha de liberación al mercado: Septiembre del 2007

Recomendaciones del servicio:

Temperatura: 18 a 20 °C

Descorchar con anticipación: 5 minutos

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

Nota de cata de la bodega:

IcaRo quiere volar con el sol en los ojos

Tiene una sonrisa que te llena de aromas

Y te lleva a un viaje por el bosque de noche, fresco y humedo; te alegra con punado de cerezas negras frescas terminando con un chocolate amargo, eterno y sedoso.

IcaRo es una mezcla de Nebbiolo de suelos rojos, un fragante Merlot y un petit sirah de gran carácter. Fue criado en barricas de roble Frances y del caucaso por 13 meses y 7 meses en botella.

IcaRo quiere volar con el sol en los ojos.

Maridaje recomendado: Carnes Rojas, Puerco, Venado.

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

Bodega: Vinos y Terruños SA de CV

Director: Jose Luis Durand

Socios: Jose Luis Durand, Ramon Velez Gutierrez y Daniel Lonnberg

Domicilio: Calzada de las Aguilas 1764-D Colonia Granados, Ensenada BC.
Teléfono: 646 1313935
e-mail: joseluisdurand@gmail.com
sitio www.sinergi-vt.com