



### **FICHA TECNICA**

Etiqueta: Norte 32

Cosecha: 2006

Uva(s): Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot

Región: Ensenada

Enólogo: Jose Luis Durand

Productor: Tintos de Norte 32 SA de CV

Producción: (cantidad) botellas: 5220

Precio: \$ 350

Volumen de alcohol: 13.0 %

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

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

MEDIO 5 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:** Es de un rojo limpio y maduro, en nariz resaltan sus aromas de toffe y caramelo y a medida que se va abriendo comienzan desfilan notas muy elegantes de cerezas y moras con un ligero toque de gelato menta y frambuesa, es muy complejo y delicado; en boca logra un potente ataque con sus aromas y evoluciona muy armónico a una acidez agradable terminando con unos taninos potentes y muy persistentes, el final esta lleno de vainilla y caramelo.

**Maridaje recomendado:** Carnes rojas, tortilla de patata con chorizo, chipirones, lechón y borrego.

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

Bodega: Tintos del Norte 32 SA de CV

Director: Oscar Obregón B.

Socios: Familia Obregón

Domicilio: Valle de Guadalupe, Ensenada, Baja California.

Teléfono: 6469478052 o 646 1313935

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