



BARBERA D'ALBA 2016



Productor: Camerano

Región: Piedmont

Tipo: Tinto

Factor Funk: Bajo

Producción anual (botellas): 4,200

Variedades: 100% Barbera.

Viticultura: Algo especial en Piemonte, la familia Camerano optó por plantar Barbera en la cresta de su finca, en lugar de la base de la pendiente. La excelente altitud y exposición de los viñedos produce un vino elegante, complejo y particularmente estructurado. Al igual que con los otros vinos Camerano, se utilizan prácticas orgánicas en los viñedos, y todas las uvas se cosechan a mano.

Altitud: 400 metros.

Tipo de Suelo: Arcilloso.

Vinificación: La vinificación de la Barbera de Camerano es muy similar a la de Barolo. Las uvas se cosechan en los primeros días de octubre; el momento exacto depende de la cosecha. El vino se macera en las pieles durante unos 20-25 días, y luego envejece en barricas de roble viejo durante 24 meses antes de embotellar.

Notas de Degustación: Un vino de cuerpo medio con notas de cerezas y fresas firmes y aciditas. Tiene taninos ligeros y una acidez muy refrescante. Es un vino que se bebe muy fácilmente, especialmente acompañando buena comida.

Maridaje: El clásico Tajarin Piemontés con trufa, con conejo braseado o con un lomo de cerdo al horno.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx