



## BAROLO TERLO



**Nombre del productor:** Azienda Agricola Camerano

**Región:** Piemonte

**Tipo de vino:** Tinto

**Factor Funk:** Bajo

**Producción anual (botellas):** 6,000

**Variedades:** 100% Nebbiolo.

**Viticultura:** «Terlo» es el cru más antiguo de la comuna de Barolo. En el viñedo Terlo de la familia Camerano, las vides son viejas y de baja producción, concentrando los sabores y aromas de la terroir. El viñedo y las uvas se cultivan muy cuidadosamente con un enfoque orgánico y luego se cosechan a mano.

**Altitud:** 350 metros.

**Tipo de Suelo:** Arcilloso calcáreo.

**Vinificación:** Camerano sigue un enfoque extremadamente tradicional y de calidad para hacer Barolo. Los barolos pasan 10-15 días macerando; Después de la fermentación, el vino se envejece en barricas viejas de roble de 25, 30 y 50 hectolitros.

**Notas de Cata:** Es vino tinto seco complejo, elegante de tanino sedoso, los aromas son expresivos y nos recuerdan a la fruta roja y negra fresca, como las frambuesas, cerezas y moras, algunas flores como las violetas y rosas, especiado, hoja de tabaco, terroso, trufa, sutiles notas a cueros.

**Maridaje:** Platillos con mucho sabor como las carnes de caza, estofados, cordero, pasta con trufa, algunas salsas especiadas por ejemplo a base de pimienta o nuestro favorito mole negro.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

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