



## BARNEDOL



**Nombre del productor:** Cascina Corte

**Región:** Piamonte

**Tipo de vino:** Tinto

**Factor Funk:** Bajo

**Producción anual (botellas):** 3,000

**Variedades:** 40% Barbera, 40% Nebbiolo, 20% Dolcetto

**Viticultura:** Son vides con edades diferentes entre 70 y 19 años, en un sistema de conducción es guyot y bajo el cuidado orgánico ya certificado. La vendimia se hace de manera manual.

**Tipo de Suelo:** Caliz, tufa y arcilla.

**Vinificación:** La fermentación ocurre con levaduras indígenas, se macera el vino y se deja reposar en toneles de madera viejos y otra parte en barricas de segundo uso.

**Notas de cata:** Es un vino tinto seco con una acidez marcada pero refrescante. Complejo en boca y taninos firmes. En aroma nos recuerda frutos negros, rojos y violetas, también es ligeramente especiado.

**Maridaje:** Acompaña muy bien platos más estructurados como carnes, estofados, trufa y platos con mucho sabor

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

Gonzalo Gout – [GG@vinosenteros.mx](mailto:GG@vinosenteros.mx)

Larissa Lawrence – [LL@vinosenteros.mx](mailto:LL@vinosenteros.mx)