



# Barolo Terlo

Productor: Camerano

100% Nebbiolo • Intervención Mínima  
Barolo DOCG

**Tipo de vino:** Vino Tinto  
**Región:** Piemonte, Italia  
**Classy o Funky:** Classy  
**Grado alcohólico:** 14%

**Edad de las vides:** 20-25 años  
**Producción anual:** 6,000 (botellas)  
**Altitud:** 350 metros  
**Suelo:** Arcilloso, Calcáreo

## 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 cuida muy cuidadosamente con un enfoque orgánico y luego se cosechan a mano.

## VINIFICACIÓN:

Camerano sigue un enfoque extremadamente tradicional y de calidad para hacer Barolo. Los barolos pasan 10-15 días macerando. Se envejece en barricas viejas de roble entre 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.