

## Camarcanda Bolgheri DOP 2021



### Viñedo propio

Los viñedos están plantados en Castagneto Carducci, principalmente en suelos blancos ricos en piedra caliza, arcilla firme y piedras.

### Grado alcohólico

14,5% Vol.

### Variedad de uva

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

### Vinificación

Las dos variedades fermentan y maceran por separado durante aproximadamente 15 días. Después de 12 meses de envejecimiento en roble, se mezclan y luego se envejecen durante varios meses en botella antes de su lanzamiento.

### Crianza

12 meses de envejecimiento en roble y otros 6 meses en tanques de concreto.

### Notas de Cata

En nariz, dominan las frutas con notas de grosellas negras y arándanos. La entrada en el paladar es dulce, mostrando notas de pimiento dulce y muguete. La madera está bien integrada y aporta ligeros matices de hoja de tabaco dulce.

### Maridaje

Ideal para acompañar antipasti, platos de pasta, carne asada, o pescado a la parrilla, gracias a su frescura y estructura que complementan bien la mayoría de comida italiana.

### Recomendación de consumo

Se recomienda servir este vino a 16°C.

### Puntuaciones Camarcanda Bolgheri DOP 2021

**94 puntos** (James Suckling)

**93 puntos** (Wine Spectator)

**92 puntos** (Wine Enthusiast)