



Ludlow  
Importación & Distribución

Ficha Técnica

## Brancaia N°2 Maremma Toscana DOC 2023



### Viñedo propio

Viñedos propios en la región de Maremma, con influencia mediterránea y suelos arcillo-calcáreos.

### Grado alcohólico

14% Vol.

### Variedad de uva

100% Cabernet Sauvignon

### Vinificación y Crianza

Fermentado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Crianza de 12 meses en tonneaux usados de roble francés, que aportan complejidad sin cubrir la expresión frutal del vino. Reposa en botella antes de su comercialización.

### Notas de Cata

Aromas intensos de frutas rojas y negras como grosellas, mora y cereza, con toques de vainilla. En boca es cremoso, equilibrado y elegante, con taninos aterciopelados y un final largo y seductor.

### Maridaje

Ideal para acompañar cortes de carne a la parrilla, estofados, cordero o quesos curados de intensidad media.

### Recomendación de consumo

Se recomienda servir a una temperatura de 16 - 18°C.

### Puntuaciones Brancaia N°2 Maremma Toscana DOC 2023

**94 puntos** (Falstaff)

**92 puntos** (Vinous Antonio Galloni)

**92 puntos** (James Suckling)