



ORNELLAIA MASSETO

IGP TOSCANA, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Merlot.

Alcohol: 14,5%

Vinificación: Doble mesa de selección, prensado suave y fermentación en depósitos de acero y hormigón, además de una pequeña proporción en barrica, a una temperatura máxima de 25 °C durante 21 días. Lleva a cabo la maloláctica en barricas de roble nuevas, manteniendo los lotes separados durante los 12 primeros meses. Pasado este tiempo se produce la mezcla final, permaneciendo otros 12 meses en las mismas barricas. Permanece en botella 12 meses más antes de su salida al mercado.

Capacidad de Guarda: 25 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí intenso.



Nariz rica y madura, con notas de fruta negra concentrada, especias y regaliz.



Tanino denso y textura aterciopelada. Presencia de fruta persistente y una acidez vibrante que aporta el toque final de frescura.



Marida perfectamente con Carnes asadas, caza, quesos de mediana o larga duración.



MASSETO

La Bodega

La bodega Masseto es el símbolo físico monolítico de este vino, al igual que el muro de enormes rocas que marcan el límite de la finca. Cuando piensas en una gran institución, siempre hay un punto de referencia a un edificio específico. Lo mismo se aplica ahora a Masseto y sus viñedos.

Construida para incorporar un proceso de vinificación de flujo por gravedad y beneficiándose del aislamiento natural de la arcilla azul, la estructura de la bodega es simbiótica con las colinas y los viñedos que la rodean.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com