

Nuevo vino - Occhipinti Sp68 (2013)



IDENTIDAD

Bodega	Nuevo vino
Nombre	Occhipinti Sp68
Año	2013
Uvas	Nero d'Avola (50 %) Frappato (50 %)
Ubicación	Italia > Sicilia > Terre Siciliane
Categoría	Tinto
Alcohol	12.5 %
Precio	15,90 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.50 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Info. sobre	Vino producido con uvas Nero D'avola y Frappato de viticultura orgánica en arenas calcáreas rojas propias de los Subapeninos. Fermentación con levaduras propias maceradas durante 30 días. Envejecido durante 6 meses en tanques de acero inoxidable y 1 mes en botella. No se filtra.
-------------	--

CATAS (1)

Fecha	23/2/15
Catador	Yo
Puntuación	P. 93.0
Visual	Rojo muy potente, con mucho cuerpo.

Nuevo vino - Occhipinti Sp68 (2013)

Olfato Nariz compleja orgánico de un modo ligero y etéreo.
Recuerdos minerales, principalmente azufrados con recuerdos de bayas y frutas rojas. Al moverla salen aromas de tabaco y pimienta negra

Boca Entrada compleja, con buena acidez. Paso
Taninos potentes
Retronasal con Notas de panadería y confitura de frutas

BOTELLAS SACADAS (1)

23/2/15	Precio de		23/2/15	Consumido		
---------	-----------	--	---------	-----------	--	--