

Terre di Giumara Nero d'Avola (2018)



IDENTIDAD

Bodega	Caruso y Minini
Nombre	Terre di Giumara Nero d'Avola
Año	2018
Uvas	Nero d'Avola (100 %)
Ubicación	Italia > Sicilia > Marsala
Clasificación	DOCG
Categoría	Vino Tinto
Precio	8,90 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación:
Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura de 25°C entre 15 y 20 días. Realiza la maloláctica en el mismo acero inoxidable.

Envejecimiento:
Un 30% del vino envejece en barriles de roble durante 4 meses. El 70% restante lo hace durante 8 meses en depósito de acero inoxidable.

VIÑEDO

Viticultura	Cosecha: Vendimia manual con selección exhaustiva de los mejores racimos y bayas.
Tierra	Clima: Mediterráneo

REFERENCIAS

Web <https://www.carusoeminini.it/prodotto/terre-di-giumara-nero-davola/>



Terre di Giumara Nero d Avola (2018)

Comentario Terre di Giumara nació a finales del s. XIX en Marsala, en el extremo más oeste de la isla de Sicilia. Pura naturaleza, suntuosas colinas de viñedos y mucho sol son capaces de expresar en forma de uva lo mejor de esta tierra y ofrecer al mundo la fragancia de su naturaleza y tradición. Actualmente, la bodega está dirigida por Stefano Caruso con sus hermanos, cuarta generación de viticultores, que año tras año, han mejorado la calidad de sus vinos.

Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruxellas de 2016.

CATAS (1)

Fecha 13 de noviembre de 2019
Catador Curso De Cata
Puntuación 86.0
Platos Pastas con tomate, Carnes rojas o de caza
Visual Color rojo granate con ribete rubi no reflejos violaceos. Capa alta. Limpio y brillante. Presenta una bonita lágrima.
Olfato Olfativamente es rico en aromas, profundo y puro. Notas de frutas rojas confitadas, principalmente de cereza, endrinas y recuerdos de regaliz. Al agitar aparecen notas terrosas.
Boca La entrada en boca es fresco, armonioso y equilibrado. Con un paso suave y sabroso, los aromas invaden toda la boca. Presenta unos taninos muy sedosos y una buena acidez. Final algo salino y amargo. Persistencia final: 4

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
13/11/19	Consumido	8,90 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20
13/11/19	Consumido	8,90 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20