

LÍNEA RESERVA

CQ RESERVA NEBBIOLO

Vino rojo teja, diáfano, característico de la variedad y del clon italiano. En boca elegante, bien estructurado, taninos marcados y acidez agradable. Notas de tierra húmeda, puros, granada, guindas.



·Temperatura de Servicio

14° a 16° grados centígrados



·Uva

Nebbiolo 100%, clon italiano certificado.



·Elaboración y Crianza

Cosecha manual, selección de racimos, fermentación en acero inoxidable, 12 meses de permanencia en barrica de roble francés.



·Maridaje

Cortes grasos, Cerdo en recaudo negro, Pato confitado, Risotto con hongos o Trufa, brisket ahumado, Flan con dulce de leche.



·Reconocimientos

- Mexico Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2020 - Cosecha 2018 - Plata
- Decanter World Wine Awards 2021 - Cosecha 2018 - Plata
- Global Wine 2020 - Cosecha 2018 - 86 Puntos - Plata
- Global Wine 2021 - Cosecha 2019 - 86 Puntos - Plata
- Guía Peñín 2022 - Cosecha 2019 - 87 Puntos

