

NORTE 32<sup>MR</sup>



**Nombre del vino**

Teziano

**Variedades**

100% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol**

13.5%

**Reposo**

13-18 meses de barrica francesa y americana.

**Capacidad de Añejamiento**

7 a 10 años.

**Temperatura de servicio**

17 a 19°C.

**Tipo de suelo**

Arenoso.

**Maridaje**

Rib Eye, New York o quizá algo de cabrería, el pato funciona bien crocante y un buen braseado al estilo Ivore o Bardo

**Descripción de cata**

**Vista**

Rojo tanto profundo que intenso con matices reflejos sangrados, en copa es un vino brillante y limpio.

**Naríz**

En nariz es intenso y dulce, tiene un inicio de frutos rojos de bosque, como guindas secas, cerezas maduras y ligeras notas de té negro; al ir abriendo evoluciona mostrando una mezcla de frutas secas como nueces y castañas con vainilla y algo de cacao amargo, es muy alegre y expresivo y a medida que sigue abriendo puede mostrar gratas notas de dulce de leche y algo de chocolate.

**Boca**

En boca es consistente, nos llena de una explosión de frutas rojas maduras y en compota, después de este dulce ataque, evoluciona con una acidez grata, fluida que termina en un tanino sólido, estructurado y crocante, que da una gran armonía a la experiencia, terminando con un retrogusto increíblemente intenso.