



FICHA TÉCNICA

Blend Familia Necchini



Productor: Bodega Filgueira.
Región: Santa Lucía, Canelones, Uruguay - Viñedo único.

Código EAN 13: 7730932441024 - BOTELLA DE 750 CC
Presentación: Caja x 4 botellas de 750 CC

Composición: 60% Tannat, 25% Cabernet Franc y un 15% Cabernet Sauvignon
Cosecha: 2011 **Alcohol:** 13,5% Alc. Vol.
Tipo de vino: Tinto seco. **Producción:** 1.500 botellas.
Nombre de marca: FAMIGLIA NECCHINI

Vinificación: Recolectión de uvas manual y selectiva. Maceración pre y post fermentativa de aproximadamente 3 días. Toda la elaboración y conservación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas

Descripción: En el año 1897, Giuseppe Necchini y su esposa Giuditta Girardi, italianos y pequeños productores de vinos en la región de Lombardía; emigraron a Brasil en búsqueda de nuevos horizontes. A más de un siglo de ese

acontecimiento, Bodega Filgueira, tiene el placer de tributar con esta línea de Vinos Alta Gama, un sentido homenaje al patriarca de la familia, representada en el Uruguay por su bisnieto Leonardo Necchini.

Nota de cata: Limpido e intenso color púrpura con reflejos oscuros. El vino expresa aromas a frutos rojos maduros en un fondo especiado y en combinación con un toque de vainilla. Buena estructura en boca, complejo, fruta y matices minerales en un vino redondo, con tacto delicado y de persistente final.

Maridaje: Recomendable acompañarlo con platillos a base carnes rojas, quesos fuertes y pastas con salsas bien condimentadas.

Crianza en barrica: 24 meses.

Temperatura ideal de servicio: Entre 18°C - 20°C.

Tiempo óptimo de guarda: De 10 a 15 años.



Safrá 2011. Jantar em 12/12/2018.