

# BUCCELLA

---

## Napa Valley (California - EEUU)

En latín, la palabra “buccella” significa bocado, lo que Alicia y Bill vieron como un nombre apropiado para su proyecto de hacer vinos audaces y hermosos. Su filosofía de vinificación se centra en obtener uvas de la mejor calidad de diferentes denominaciones californianas que luego se mezclan cuidadosamente para crear un vino increíblemente complejo y de múltiples capas. Prueban a ciegas las composiciones de la mezcla final varias veces antes del embotellado para producir los mejores vinos posibles.



## BUCCELLA C. SAUVIGNON 2018

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

92% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 2% Merlot.

### ELABORACIÓN

Este Cabernet Sauvignon está elaborado a partir de diversas frutas de primera calidad cultivadas en una variedad de pequeños viñedos que se extienden por el valle de Napa. Los bajos rendimientos y el gran pedigrí clonal, combinados con un cultivo meticuloso dentro de una variedad de diferentes denominaciones, son esenciales para producir este vino.

Crianza de 22 meses en barricas de roble francés 80% nuevas.

### NOTAS DE CATA

El vino se abre con aromas de cerezas oscuras, moras y cassis junto con toques de pétalos de rosa secos y hierbas, mientras que el primer sorbo revela un generoso cuerpo completo, una estructura firme y un final muy largo.

### MARIDAJE

Ideal aves, cordero, carne de caza, queso curado, ternera...

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)