

## Napa Valley (California - EEUU)

La atención al detalle que se dedica a la elaboración de este vino es característica de Bucella, que fue fundada por Alicia y Bill Deem en 2002. La pareja se enamoró de Napa y Sonoma durante su luna de miel y posteriormente pasó sus vacaciones visitando bodegas locales antes de decidir comenzar su proyecto propio. Hoy en día, la pareja ha establecido una reputación fantástica por sus vinos de alta calidad, que generalmente se elaboran con uvas provenientes de una variedad de denominaciones y terroirs para agregar complejidad al vino terminado.



## MICA 2019

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

92% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 1% Malbec.

### ELABORACIÓN

Aunque predominantemente elaborado con Cabernet Sauvignon, Bucella también agrega cantidades más pequeñas de Merlot y Petit Verdot para agregar un toque de suavidad a la mezcla final y el vino se envejece en barricas de roble durante 18 meses antes de que se considere listo para su lanzamiento.

### NOTAS DE CATA

Vívido tono rubí oscuro y tentadores aromas de cassis, cereza negra y chocolate negro. El primer sorbo revela una textura suave como la seda, una estructura firme y un cuerpo completo y generoso que se complementa con los intensos sabores a bayas maduras y las notas ahumadas del tabaco.

### MARIDAJE

Carnes rojas, asados, embutidos y quesos maduros.

ASEUNIV, S.L.

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

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