



BODEGA

CAELUM

www.bodegacaelum.com



FIANO GRAN RESERVA	
COSECHA	2017.
VARIETALES	100% FIANO Apelación: Agrelo, Luján de Cuyo , Mendoza Suelo: Arcilloso con canto rodado en profundidad.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 13.5%, Temperatura de Servicio 11 a 13 Grados. Potencial de guarda 8 años.
CRIANZA	Selección manual de racimos en cinta. Prensado de granos de uva enteros, separación del mosto y decantación del mismo por 48hs a 10 °C sin uso de enzimas, fermentación en barricas de origen francés con levaduras seleccionadas a una temperatura entre 18 y 20 °C. Terminada la fermentación alcohólica se toman las precauciones para evitar la fermentación maloláctica. Crianza durante 12 meses en barricas de origen francés (se utilizan distintas tonelerías). Durante la misma, se efectúan batonages periódicos.
NOTA DE CATA	Vino blanco con reflejos dorados. En nariz presenta aromas a flores blancas como jazmín y especias. Tiene un entrada fresca y seca y una larga persistencia en boca. La crianza se percibe principalmente en el retrogusto.
MARIDAJE	Ceviche, tiradito, carnes blancas como pescado, conchitas a la parmesana.



Giuseppe Franceschini

“

GIUSEPPE FRANCESCHINI, NACIÓ EN PADOVA, ITALIA Y ENCONTRÓ EN MENDOZA CONDICIONES IDEALES PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS, TINTOS Y ESPUMANTES. EL ESTILO DE GIUSEPPE Y BODEGA CAELUM ES ELEGANTE, FRESCO Y PERSISTENTE EN BOCA. PARA LOGRAR ESTE ESTILO PRIORIZA EL MANTENIMIENTO ANUAL DE NUESTROS VIÑEDOS Y EL CORRECTO MOMENTO DE COSECHA.

CAELUM ES UNA PEQUEÑA CONSTELACIÓN QUE PUEDE SER OBSERVADA DESDE EL HEMISFERIO SUR. EN ELLA SE VE REPRESENTADA LA HERRAMIENTA DEL ESCULTOR, EL CINCEL. COMO EL CINCEL PARA EL ESCULTOR, LAS MANOS SON PARA NOSOTROS LA HERRAMIENTA DE ELABORACIÓN DE NUESTROS VINOS

”





INFINITY BRANDS

Telef.: 942 001 768 / 956 446 030

mail.: ventas@infinitybrands.pe

www.infinitybrands.pe