



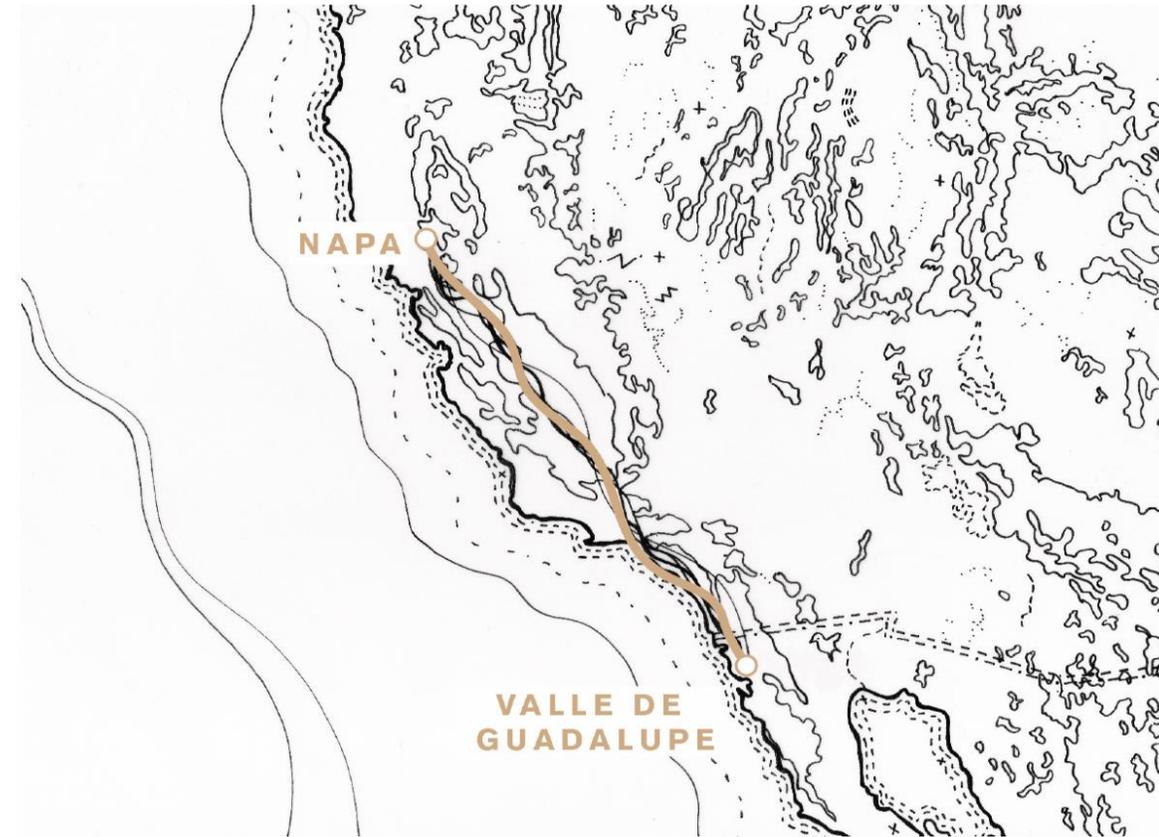
ALTA COSTURA

2017



Origen de Alta Costura

- Puesto un pie en trabajo, pasión y espíritu emprendedor. La historia se resume a estas palabras en lo que respecta a la presencia de los mexicanos en la industria californiana del vino. En los últimos 20 años, aquello que comenzó como el sueño americano de muchos, se ha ido consolidando como un sector de fuerte competencia.
- Su pasión por la uva y la tierra, su experiencia y sus sueños data sus inicios generaciones atrás, en los años 40, cuando decenas de migrantes mexicanos llegaron a California como parte del programa de trabajo temporal “Bracero”; desde ese entonces comenzó un viaje que hasta hace poco ha cosechado frutos.
- Este viaje nos recuerda que seguir un gran sueño y constancia conforman una simbiosis perfecta para alcanzar el éxito. Esta nueva edición de Hilo Negro hace honor a aquellas historias de mexicanos que desde hace numerosas generaciones emprendieron un viaje con anhelo de una mejor vida, y que hoy en día, son una inspiración para muchos otros con el mismo deseo.
- La denominación de esta nueva versión del vino hilo negro hace alusión a la unión de los esfuerzos de aquellos que han luchado tanto para ganarse un lugar en tierras estadounidenses y de los que están en suelo mexicano desarrollando la industria del vino, simbolizando la relación simbiótica entre Napa y Ensenada.
- Este vino está conformado de Cabernet Sauvignon de Napa y una pequeña cantidad de Nebbiolo de Hilo Negro ambas cosechas 2017.
- Resulta pues un homenaje a familias enteras que han visto consolidado el sueño americano a través del vino.
- ¡Este es el Hilo Negro que estabas buscando!





Enólogos:
Daniel Lonnerberg (Santiago, Chile)
Kirk Venge (Rutherford, CA)



Maridaje:

Carnes rojas a la parrilla como res o cordero

Temperatura de servicio:

17 -19 °C

Composición:

96% Cabernet Sauvignon (Beckstoffer “Missouri Hopper” y Renteria “360”, Oakville, Valle de Napa)

4% Nebbiolo (“Hilo Negro”, Ensenada, Valle de Guadalupe)

Crianza:

29 meses en barricas roble francés de primer uso.

Embotellado:

Mezcla embotellada sin filtrado y sin refinado.

Tiempo de guarda:

12-18 años, resguardado en cava correctamente.

Notas de cata

- Se observa como un vino intenso y pesado con buena limpidez y brillo en la copa. Rojo intenso y rubí.
 - En nariz notas a tabaco y chocolate, muchas especias como clavo de olor, todo por el efecto del añejamiento en barricas de roble francés de primer uso por 29 meses.
 - Muchos aromas a frambuesa, cereza y grosella. En boca presenta unos taninos suaves y aterciopelados. Con un largo final en boca y una gran permanencia.
 - Una acidez muy equilibrada y fresca
-



RECONOCIMIENTOS

