

Cantine



Mirta
BERTOLINO
MARZALA

Procedencia: Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza

Elaboración: 2013

Alcohol : 16% - **Azucar:** 120gr. - **Temperatura de Servicio:** 15°C

PRESENTACION DE PRODUCTO

Elegante en botella típica de vinos licorosos, con una muy buena etiqueta y clara en su definición de Marsala Licoroso.

DETALLE GENERAL DEL PRODUCTO

Como todos los de su tipo se les añade alcohol, mosto cocido, para caracterizar aromas y color y mosto de uva tardía, de variedades blancas con alguna variedad tinta menos del 30%, cuya fermentación ha sido bloqueada añadiendo alcohol para integrar la cantidad de azúcares y aromas terciarios necesarios.

A LA VISTA

Como todos los vinos de calidad de su tipo presentan una relación adecuada entre los antocianos y los taninos y se logra un color amarillo oscuro teja profunda con un gran cuerpo visual, lagrima gruesa y elegante, en la copa.

A LA NARIZ

El aroma se presenta muy intenso, con detalles netos a caramelo, regaliz, fruta cocida y tonos de café.

A LA BOCA

Al gusto se destaca el sabor a caramelo típico de este tipo de vino. Posee sabores a cereza negra, regaliz, ciruela cocida, café, tostados y un final licoroso equilibrado entre la acidez y el azúcar que lo hace muy agradable pese a sus 120 gramos de azúcar. **APRECIACIÓN FINAL** - Vino elegante de un gran final en boca que invita a degustarlo en forma permanente.

CONSUMO

Es un gran vino de postre. El servicio es entre 10 o C y 15 o C. Se utiliza en forma excelente como vino final en almuerzos o cenas, así como también en la cocina moderna para platos salados y cocina agrídulce de calidad, fundamentalmente en la preparación de las salsas (Carne, Cerdo, Pollo, etc). Su uso más difundido es en la preparación de postres y en la preparación de helados de gran calidad.

SEXTA GENERACIÓN DE VITIVINICULTORES DESDE 1830

www.domainebilloud.com |   @bodegaDLB



Cantine



Mirta
BERTOLINO
P O R T O

Procedencia: Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza

Elaboración: 2013

Alcohol : 16% - **Azucar:** 80gr. - **Temperatura de Servicio:** 15°C

PRESENTACION DE PRODUCTO

Elegante en botella de 750 cc en una de sus versiones, con una clara definición en su etiqueta.

A LA VISTA

Como todos los vinos de calidad de su tipo presentan una relación adecuada entre los antocianos y los taninos y se logra un color dorado tinto con detalles caramelo y teja oscura. De muy buen cuerpo visual, lagrima gruesa y elegante, en la copa.

A LA NARIZ

El aroma se presenta intenso y complejo, con detalles netos a caramelo, fruta seca, fruta cocida, ciruelas secas, pasas de uva húmedas, tonos de melaza y licorice.

A LA BOCA

Al gusto se destaca el sabor a suavemente ácido pese a su bajo alcohol para este tipo de vinos, con gusto caramelo ácido. Posee sabores a frutas maduras levemente ácidas pese a que la concentración de azúcar es de 65 gramos, equilibrado y agradable al final.

APRECIACION FINAL

Vino agradable con buena acidez pese al azúcar y un buen final en boca que invita a degustarlo en forma permanente.

CONSUMO

Es un vino de aperitivo, comidas y postre. Como aperitivo con aceitunas, y frutos secos (almendras, nueces, avellanas, pistachos, maníes, etc). En picadas con fiambres, jamón serrano y chorizos de tipo español. En los platos principales como parte de las salsas en carne y cerdo. Con los postres o sobremesa es muy apreciado, en especial para algunos postres como pera o membrillo al oporto.

SEXTA GENERACIÓN DE VITIVINICULTORES DESDE 1830

www.domainebilloud.com |   @bodegaDLB

