NÁTSA TINTO 2024

Nátsa, en chichimeca jonaz: mi alimento / mi cosecha.

VINO TINTO SIN FILTRAR · GUANAJUATO

Vino tinto con tres uvas diferentes en partes iguales: Cabernet Franc, Malbec y Syrah. Vino encorpado, con color vivo y aromas complejos. Ideal para paladares que buscan experiencias atípicas y quieren profundizar más en el mundo vinícola.

UVAS	ALCOHOL	CONTENIDO
Cabernet Franc, Malbec y Syrah	13% vol	750 ml



ETIQUETA



CONTRAETIQUETA

VIÑEDO

ORIGEN	Guanajuato, México.
SUELO	Franco arenoso, orientación norte-sur.
VIDES	Sembradas entre 2017 y 2018, con tratamientos sustentables.
RIEGO	Gota a gota controlado.
VENDIMIA	Corte manual.

BODEGA

FERMENTACIÓN	Levaduras nativas, en tanques de acero inoxidable con control de temperatura. Cada uva por separado.
MACERACIÓN	Aproximadamente 12 días.
INTERVENCIÓN	Sin adición de nutrientes, enzimas ni corrección de acidez. Sin filtrar.
CRIANZA	12 meses en barricas usadas de roble. Ensamble después de la crianza.
EMBOTELLADO	Con 15 g/hL de metabisulfito de potasio (sulfitos).

EQUIPO

COLABORACIÓN ENOLÓGICA	Ulises Ruiz y José Martín Yépez.

Escanea para ver este vino en nuestro sitio:

natsavinos.com/es/vinos/natsa-tinto

Contacto · +52 477 207 9669 · +52 55 2319 0722 · natsavinos@gmail.com · @natsavinos