



D' PONCELIS

SOMMELIERS PEDRO PONCELIS JR. Y DON PEDRO PONCELIS BRAMBILA

Reflejo de nuestro gusto produjimos un vino de buena expresión, notas frutales y balance con el roble. Buen Cuerpo y Larga Permanencia.



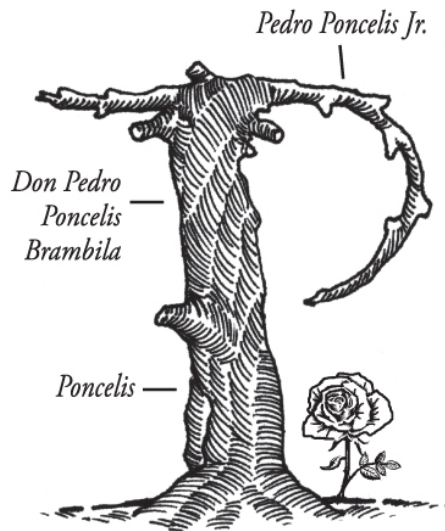
D'PONCELIS

SOMMELIERS PEDRO PONCELIS JR. Y DON PEDRO PONCELIS BRAMBILA

Una familia, dos generaciones, Padre e Hijo juntos en un sueño compartido. Nuestra pasión por el vino ha llegado a su máxima expresión al producir esta etiqueta. Nuestra visión del Vino Mexicano al estilo que nosotros disfrutamos y queremos compartir.

Valle de Guadalupe, Baja California

2009



D'Poncelis 2009 es un vino elaborado por el Sommelier Pedro Poncelis Jr y Don Pedro Poncelis Brambila.

Su Pasión por el vino los ha llevado a trabajar en el desarrollo de un proyecto enológico que pretende interpretar a su modo y estilo lo que a ellos mas les gusta del Vino y en especial del Vino Mexicano.

Baja California fue el lugar elegido para la elaboración de este vino, buscando entre sus valles, principalmente Guadalupe y San Vicente viñedos de Alta Expresión que reflejan en este Vino cualidades armónicas, elegantes, y muy agradables a los sentidos.

El trabajo comenzó desde la selección del viñedo así como el cuidado del mismo, supervisando con nuestros Agrónomos que nos asesoran el perfecto desarrollo de las plantas y uvas. Riegos, Podas, Raleos, Tiempos y formas de cosecha fueron supervisados y decididos por nosotros mismos para el perfecto control de la calidad de nuestra uva.

La Vinificación se ha Realizado utilizando diferentes técnicas de vinificación. Se trabajo en pilas de cemento así como también en modernos tanques de acero inoxidable.

Técnicas de Vinificación diferentes se utilizaron en cada lote, se seleccionaron tipos de molienda, levaduras, maceraciones y temperaturas diferentes para lograr una mayor amplitud en las expresiones finales del Vino.

El Añejamiento en Barrica por 16 meses fue cuidadosamente vigilado y controlado en humedad y temperatura para desarrollar una crianza que aporto al vino una elegante complejidad.

Después del embotellado en Febrero 2010 se le dio una crianza en botella por 8 meses mas. El Vino se ha liberado en Noviembre 2011

Con ésta Etiqueta damos Inicio a lo que queremos sea una larga tradición familiar de generaciones en la producción de Vino Mexicano.

Ficha de Técnica D'Poncelis 2009

Origen:

Cabernet Sauvignon y Tempranillo provenientes del Valle de Guadalupe, Mexico.
Carignan y Grenache provenientes del Sur de Francia, Proyecto Felluns.

Uvas:

45 % Cabernet Sauvignon, 45 % Tempranillo, 10 % Grenache - Carignan

Vinificación:

50 % en Tanque de Acero inoxidable, Control de Temperatura, Pre y Post Maceración.
50 % en Pilas de Concreto, cosecha en diferentes grados de maduración, uso de levaduras seleccionadas para cada pila, maceraciones y prensados manejados individualmente para cada lote.

Añejamiento:

16 meses en barricas de roble francés, afinamiento en botella de 8 meses.

Características Organolépticas:

En esta cosecha 2009 Veras un color rojo cereza de intensidad media alta, matices ligeramente anaranjados, muy limpio y brillante, lagrimas que bajan lentamente.

En Nariz encontraras un aroma elegante y de atractiva expresión, Frutas Rojas perfectamente integradas con la Madera, toques ligeramente especiados, vainilla y notas tostadas.

En Boca Disfrutaras de un vino con ataque medio alto, gusto seco, mucho balance, taninos finos, larga permanencia y retrogusto que confirma los aspectos aromáticos previamente percibidos en Nariz.

Maridaje y Guarda

Recomendamos maridar este vino con cortes de carne, cerdo, aves, pastas, quesos de media a buena intensidad.
Beberlo ahora o guardar hasta 4 anos mas.

Producción Limitada: Se produjeron solamente 8,400 botellas de este vino.

